



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

23/03

Salade de pois chiches

Boulettes de bœuf au jus
Semoule

Mimolette

Pop corn sucré

MARDI

24/03

Batavia au jambon

Sauté de volaille provençale
Blé créole

Samos

Dessert lacté saveur vanille nappé de
caramel

JEUDI

26/03

Céleri rémoulade

Pv -pennes à la chilienne

Fromage à tartiner

Clafoutis aux bananes

VENDREDI

27/03

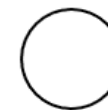
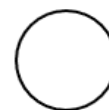
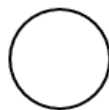
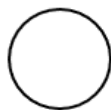
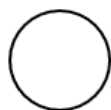
Carottes râpée cumin

Nuggets de poisson
Riz créole

Type suisse aux fruits

Spécialité de pommes saveur biscuit
(compote)

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

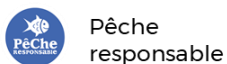
Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



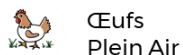
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

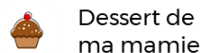
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



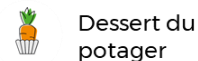
Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



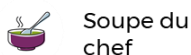
Fun
Food



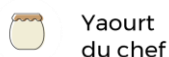
Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



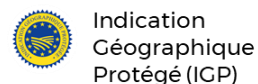
Agriculture
Biologique
Europe



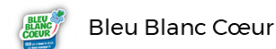
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



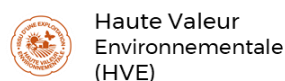
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

