



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du clos

LUNDI

25/05

MARDI

26/05

JEUDI

28/05

VENDREDI

29/05

Céleri rémoulade

Salade concombre tzatziki

Macédoine mayonnaise

Boulettes de bœuf au jus
Courgettes sautées

Crêpe emmental
Macaroni

Poisson blanc pané, citron
Pomme noisettes

Camembert

Yaourt aromatisé

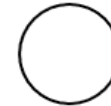
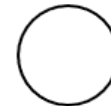
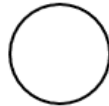
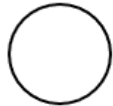
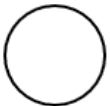
Gouda

Choux crème vanille , sauce caramel

Biscuit quatre-quarts et crème
anglaise

Salade de fruits frais

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



Filière Marine Engagée



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

