



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

28/09

Salade pommes de terre

Cordon bleu de volaille
Poêlée campagnarde

Croc lait

Melon en tranches

MARDI

29/09

Œufs durs à la parisienne

Pv -gnocchis fromage italien et basilic

Type suisse aux fruits

Salade de banane

JEUDI

01/10

Concombres vinaigrette ciboulette

Paëlla poulet

Vache picon

Choux vanille , sauce chocolat

VENDREDI

02/10

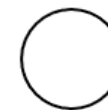
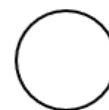
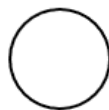
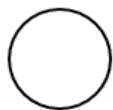
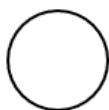
Salade mêlée à la tomate

Nuggets de poisson
Semoule

Fromage à tartiner

Mousse au chocolat noir

LÉGENDE

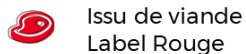


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

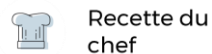
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

