



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

30/03

Salade de haricots blancs

Omelette au persil
Boulgour pilaf au curcuma

Type suisse nature

Cocktail de fruits au sirop

MARDI

31/03

Salade batavia

Boulette de veau sauce champignon
Purée de pommes de terre

Petit louis

Madeleine

JEUDI

02/04

Salade coleslaw

Cordon bleu de volaille
Riz créole

Fromage carré frais

Yaourt nature ferme de viltain

VENDREDI

03/04

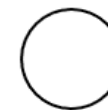
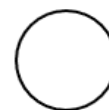
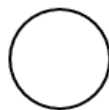
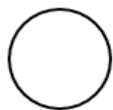
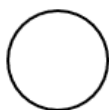
Feuilleté au fromage

Sauce crème de cheddar
Penne rigate
Topping fromage râpé

Croc lait

Yaourt aromatisé

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

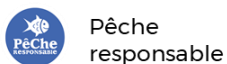
Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



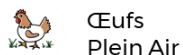
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

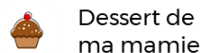
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



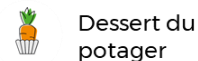
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



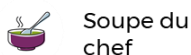
Fun
Food



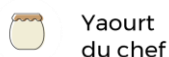
Fun
Food



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



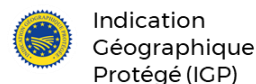
Agriculture
Biologique
Europe



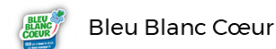
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



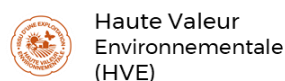
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

