



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

04/05

Concombre à la menthe

Sauté de porc printanier

Riz créole

Fromage carré tendre

Banane miroir tutti frutti

MARDI

05/05

Haricots verts aux poivrons

Sauce poulet et curry
Farfalles
Topping fromage râpé

Mimolette

Pastèque tutti frutti

JEUDI

07/05

Carottes râpées vinaigrette

Pv -gnocchis fromage italien et basilic

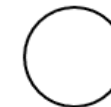
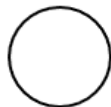
Gouda

Dessert de pommes et abricots
(compote)

VENDREDI

08/05

LÉGENDE

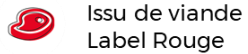


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

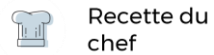
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

