



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

05/10

Batavia au jambon

Boulettes bœuf sauce tomate
boulgour aux épices

Vache picon

Fruit du jour

MARDI

06/10

Salade dès de pastèque

Sauce jambon et crème
Spaetzle

Fromage frais carre

Mousse chocolat blanc

JEUDI

08/10

Salade de melons à la menthe

Croc fromage végétale
Courgettes sautées

Petit moule ail et fines herbes

Gâteau basque

VENDREDI

09/10

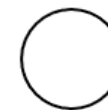
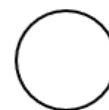
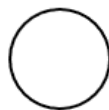
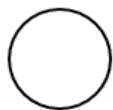
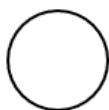
Concombre vinaigrette

Brandade de colin aux olives

Yaourt aromatisé

Spécialité de pommes saveur biscuit
(compote)

LÉGENDE

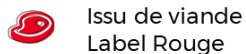


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

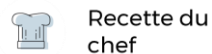
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



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

