



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

07/09

Batavia au surimi

Parmentier de bœuf

Vache picon

Pastèque tutti frutti

MARDI

08/09

Concombre à la menthe

Sauce jambon et crème
Torsades
Topping fromage râpé

Fromage à tartiner

Dessert lacté saveur vanille nappé de
caramel

JEUDI

10/09

Melon (fr)

Omelette nature
Pommes de terre grenailles rôties

Bûche chèvre vache

Compote pomme fraise du chef

VENDREDI

11/09

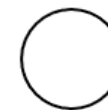
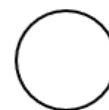
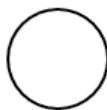
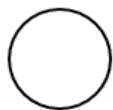
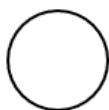
Salade mêlée à la tomate

Croquettes de poisson
Petits pois nature

Yaourt aromatisé

Timbale de glace vanille fraise
Pain d'épice

LÉGENDE

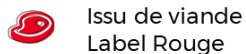


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

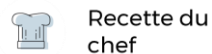
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

