



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du Clos

LUNDI

08/06

Salade de haricots verts

Cordon bleu de volaille  
Aubergines au basilic

Type suisse aux fruits

Salade de fruits frais

MARDI

09/06

Salade de riz maïs

Coudes rayés crème et jambon

Tomme blanche

Eclair façon chantilly

JEUDI

11/06

Salade dés de pastèque

Escalope volaille sauce tomate  
Blé pilaf

Fromage à tartiner

Pop corn sucré

VENDREDI

12/06

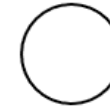
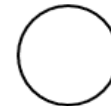
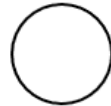
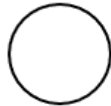
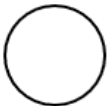
Concombre au fromage blanc

Nuggets de blé  
Courgettes enrobage à l'ail

Petit louis

Timbale de glace vanille fraise

## 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

