



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

01/12

salade iceberg au fromage type  
emmental

Jambon grillé  
Purée de pommes de terre

Vache qui rit

Muffins nature pépites chocolat

MARDI

02/12

Chou-fleur vinaigrette

rôti de veau au jus  
Riz jaune

Mimolette

Salade de pomme et banane à la  
menthe

JEUDI

04/12

Carottes râpées aux raisins

Cheese burger  
Pomme noisettes

Fromage chevrette

Beignet parfum chocolat noisette

VENDREDI

05/12

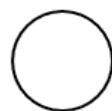
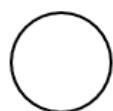
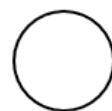
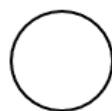
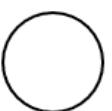
Crêpe au fromage

Croquettes de poisson  
Polenta au potiron

Yaourt aromatisé

Salade d'oranges au miel

## 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

### Trame menu

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



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



Origine  
France



De saison



Local



Œufs  
Plein Air



## 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  
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Label  
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine  
Française (VBF)



Région  
Ultrapérimérique  
(RUP)

### Trame menu

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

