



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

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 chevreteine

Beignet parfum chocolat noisette

VENDREDI

05/12

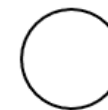
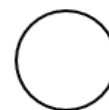
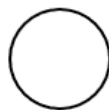
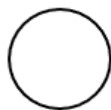
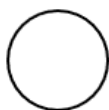
Crêpe au fromage

Croquettes de poisson
Polenta au potiron

Yaourt aromatisé

Salade d'oranges au miel

LÉGENDE

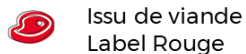


LISTE DES PICTOGRAMMES

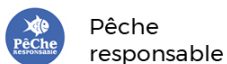
Spécifiques Scolarest

Légende

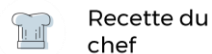
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



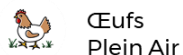
Origine
France



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

