



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du Clos

Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

02/02

Carottes râpées vinaigrette

Omelette pommes de terre et fromage

Fromage chanteneige

Cocktail de fruits au sirop

MARDI

03/02

Salade mêlée aux croûtons, maïs

Nuggets de volaille  
Coude

Gouda

Crêpée sucre

JEUDI

05/02

Salade de pâtes mayonnaise

Cordon bleu de volaille  
Haricots verts sautés

Type suisse aux fruits

Gâteau au yaourt

VENDREDI

06/02

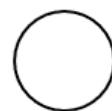
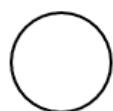
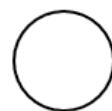
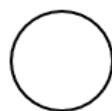
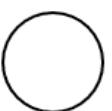
Fraîcheur maïs cœur de palmier

Colin d'alaska sauce curry  
Boulgour aux petit légumes

Edam

Clémentine

## 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  
Ultrapériphérique  
(RUP)

### Trame menu

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

