



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du Clos

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

Crêpe sucrée

JEUDI

05/02

Salade de pâtes mayonnaise

Cordon bleu de volaille
Haricots verts sautés

Type suisse aux fruits

Gâteau au yaourt

VENDREDI

06/02

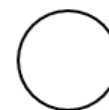
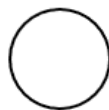
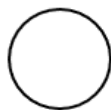
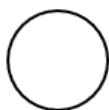
Fraîcheur maïs cœur de palmier

Colin d'alaska sauce curry
Bouillabaisse aux petits 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

 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

