



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

02/03

Salade de pois chiches

Cordon bleu de volaille
haricots verts aux oignons

Type suisse aux fruits

Compote de pommes

MARDI

03/03

Céleri rémoulade

Boulettes d'agneau au jus
Pommes de terre grenailles rôties

Gouda

Mousse au chocolat

JEUDI

05/03

Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de volaille
Riz blanc

Fromage à tartiner

Madeleine

VENDREDI

06/03

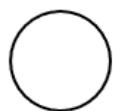
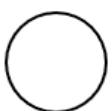
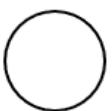
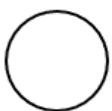
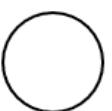
Salade de riz au thon

Poisson pané
Coudes sauce tomate

Edam

Banane

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

