



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du Clos

LUNDI

05/01

Macédoine mayonnaise

Gnocchis à l'italienne (plat complet végétarien)

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

MARDI

06/01

Laitue iceberg vinaigrette aux noix

Boulettes de bœuf au jus
Purée de pommes de terre

Fromage carré frais

Galette des rois

JEUDI

08/01

Feuilleté au fromage

Tortis à la carbonara lardons (œuf)

Gouda

Crumble aux pommes corn flakes
tutti frutti

VENDREDI

09/01

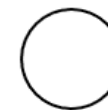
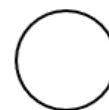
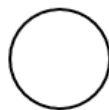
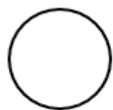
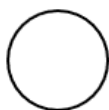
Céleri rémoulade

Cassolette du pêcheur
Riz pilaf

Fromage à tartiner

Clémentine

LÉGENDE

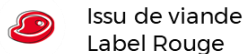


LISTE DES PICTOGRAMMES

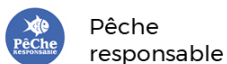
Spécifiques Scolarest

Légende

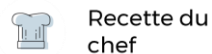
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

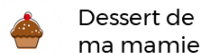
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



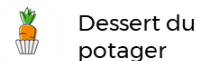
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



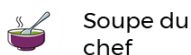
Fun
Food



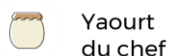
Fun
Food



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



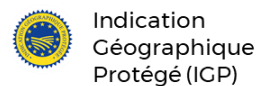
Agriculture
Biologique
Europe



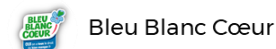
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



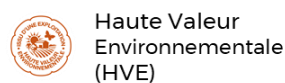
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

