



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

09/02

Batavia aux croûtons

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz blanc

Mimolette

Compote de pommes allégée en
sucre

MARDI

10/02

Macédoine vinaigrette

Cocotte de saucisse et lentilles vertes

Gouda

Clémentine

JEUDI

12/02

Salade céleri-carotte,

Gnocchis à l'italienne (plat complet
végétarien)

Brie

Eclair au chocolat

VENDREDI

13/02

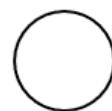
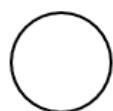
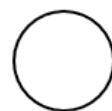
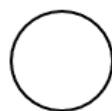
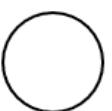
Feuilleté hot-dog

Sauce saumon épinard et crème
Torsades
Topping fromage italien

Yaourt aromatisé

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
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

