



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

03/11

Céleri-rave vinaigrette

Cordon bleu volaille sauce tomate
Boulgour aux petit légumes

Fromage à tartiner

Beignet parfum chocolat noisette

MARDI

04/11

Betteraves vinaigrette

Chipolatas
Purée de pommes de terre

Edam

Fruit de saison

JEUDI

06/11

Carottes râpées

Pv -gnocchis mozzarella tomates

Croc lait

Compote de pomme caramel laitier
tutti frutti

VENDREDI

07/11

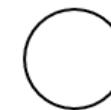
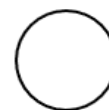
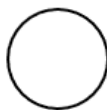
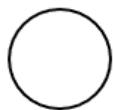
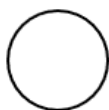
Feuilleté hot-dog

Poisson meunière citron
Haricots verts sautés

Type suisse aux fruits

Kiwi

LÉGENDE

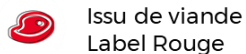


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

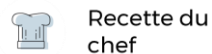
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



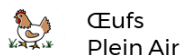
Origine
France



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

