



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

12/01

Salade mêlée aux des d'emmental

Boulettes bœuf sauce tomate
Blé créole

Type emmental

Beignet parfum chocolat noisette

MARDI

13/01

Betteraves vinaigrette

Jambon bruni dijonnaise
Semoule

Mimolette

Salade d'ananas

JEUDI

15/01

Salade coleslaw

Nuggets de blé
Lentilles

Bûche chèvre vache

Compote pommes-bananes

VENDREDI

16/01

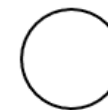
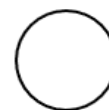
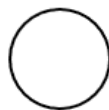
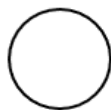
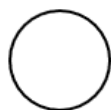
Tarte feuilleté au fromage

Brandade de poisson

Type suisse aux fruits

Kiwi

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

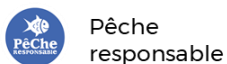
Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



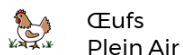
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

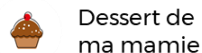
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



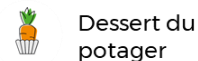
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



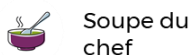
Fun
Food



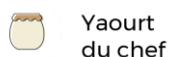
Fun
Food



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



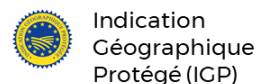
Agriculture
Biologique
Europe



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

