



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

19/01

Taboulé

Sauce poulet et champignons
Tortelli ricotta épinard

Type suisse nature

Clémentine

MARDI

20/01

Salade de chou-fleur vinaigrette

Pv - tortilla de patatas

Tomme blanche

Salade de pomme et banane à la menthe

JEUDI

22/01

Batavia aux croûtons

Escalope de porc à la crème
Pommes de terre grenailles rôties

Edam

Choux crème vanille , sauce caramel

VENDREDI

23/01

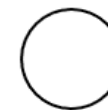
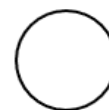
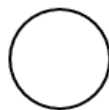
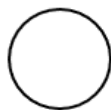
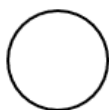
Céleri rémoulade

Nuggets de poisson
boulgour aux épices

Fromage chanteneige

Yaourt velouté aux fruits mixés

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

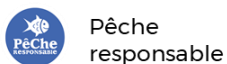
Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



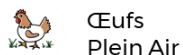
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

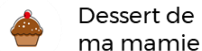
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



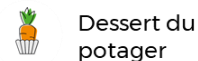
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



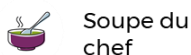
Fun
Food



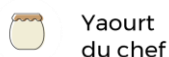
Fun
Food



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



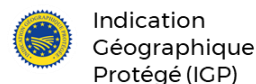
Agriculture
Biologique
Europe



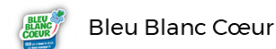
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



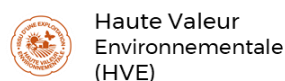
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

