



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

08/09

Rillettes de thon

Pâtes lasagnes bolognaise  
Semoule aux des tomates

Vache qui rit

Fruit du jour

MARDI

09/09

Tzatziki concombre et radis

Omelette pommes de terre et fromage  
Blé aux petits légumes

Fromage fondu le Carré

Gelifié au chocolat

JEUDI

11/09

Melon vert

Pennes sauce ricotta épinards (plat complet végétarien)

Fromage à tartiner

Dessert pomme et abricot

VENDREDI

12/09

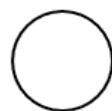
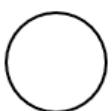
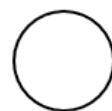
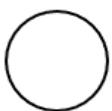
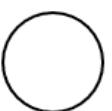
Tomates persillées

Nuggets de poisson  
Pomme noisettes

Petit moule ail et fines herbes

Timbale de glace vanille fraise

## 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

