



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs

Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

15/09

Carottes râpées vinaigrette

Pv -gnocchis fromage italien et basilic

Fromage blanc sucre 20%

Compote pommes-fraises

MARDI

16/09

Salade mêlée à la tomate

Couscous complet (bœuf et merguez)

Fromage frais madame loik

Dessert lacté saveur vanille

JEUDI

18/09

Batavia au jambon

Cordon bleu de volaille  
Riz safrane

Fromage carré frais

Fruit du jour

VENDREDI

19/09

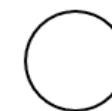
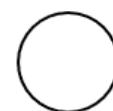
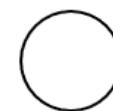
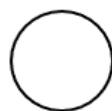
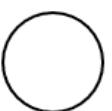
Salade de haricots verts

Poisson pané, citron  
Pommes de terre persillées

Type suisse nature

Le cake doré miel cannelle portion les desserts de ma mamie

## 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  
Ultrapériphérique  
(RUP)

### Trame menu

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

