



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant Du Clos

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

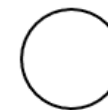
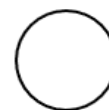
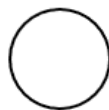
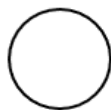
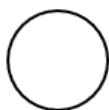
Salade de haricots verts

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

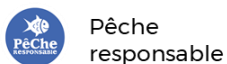
Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



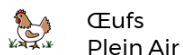
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

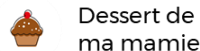
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



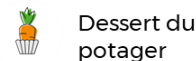
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



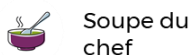
Fun
Food



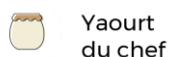
Fun
Food



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



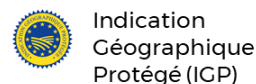
Agriculture
Biologique
Europe



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

