



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant Le Clos

LUNDI

22/09

Radis croque-au-sel

Boulettes de bœuf au jus
Blé pilaf

Fromage carre

Biscuit quatre-quarts et crème
anglaise

MARDI

23/09

Fraîcheur maïs cœur de palmier

Chipolatas
Semoule

Petit moule ail et fines herbes

Poire tutti frutti

JEUDI

25/09

Copeaux de melon

Penne bolognaise de lentilles (plat
complet végétarien)

Fromage chanteneige nature bio
(indiv.) (a.c)

Compote pommes-bananes

VENDREDI

26/09

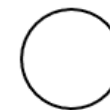
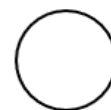
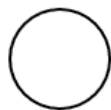
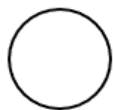
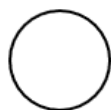
Feuilleté au fromage

Cassolette de poisson à la crème
Haricots verts sautés

Yaourt nature sucre

Fruit du jour

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

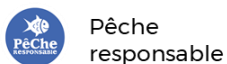
Spécifiques Scolarest

Légende

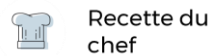
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

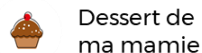
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



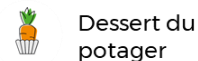
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



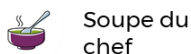
Fun
Food



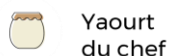
Fun
Food



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



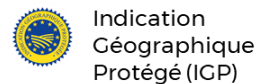
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



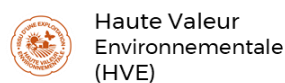
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

