



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant Le Clos

Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

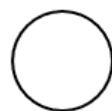
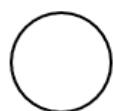
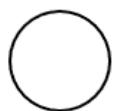
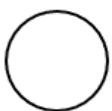
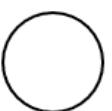
Feuilleté au fromage

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

### 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

