

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant le Clos

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

06/10

Jambon blanc

Paupiette de veau sauce
forestière
Boulgour pilaf

Fromage à tartiner

Compote de pommes allégée en
sucre

MARDI

07/10

salade iceberg au fromage type
emmental

Spaghetti à la bolognaise

Fromage frais carre

Dessert lacté saveur vanille nappé
de caramel

MERCREDI

08/10

JEUDI

09/10

Carottes râpées

Pv- gnocchis à l'italienne

Yaourt nature sucre

Crumble pommes et fruits rouges

VENDREDI

10/10

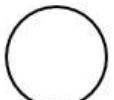
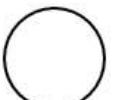
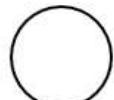
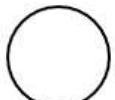
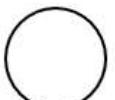
Tomate à la vinaigrette

Parmentier de poisson

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits au sirop

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

