



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs



LUNDI

02/02

Carottes râpées vinaigrette

Omelette pommes de terre et
fromage

Fromage chanteneige

Cocktail de fruits au sirop

MARDI

03/02

Salade mêlée aux croûtons, maïs

Nuggets de volaille
Coude

Gouda

Crêpe sucrée

JEUDI

05/02

Salade de pâtes mayonnaise

Cordon bleu de volaille
Haricots verts sautés

Type suisse aux fruits

Gâteau au yaourt

VENDREDI

06/02

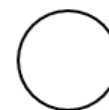
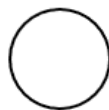
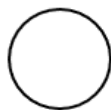
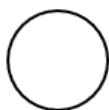
Fraîcheur maïs cœur de palmier

Colin d'alaska sauce curry
Bouillabaisse aux petits légumes

Edam

Clémentine

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

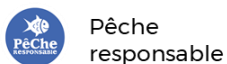
Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



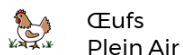
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

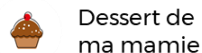
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



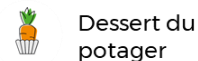
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



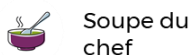
Fun
Food



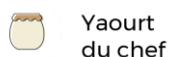
Fun
Food



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



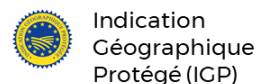
Agriculture
Biologique
Europe



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

