



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs

LUNDI

26/01

Jambon cru

Rôti de bœuf au jus
Riz blanc

Edam

Ananas tutti frutti

MARDI

27/01

Carottes râpées ciboulette

Rissollette de porc
Pates farfalles

Samos

Dessert lacté saveur vanille

JEUDI

29/01

Macédoine au thon mayonnaise

Pv -gnocchis fromage italien et basilic

Camembert

Compote de pomme à la cannelle

VENDREDI

30/01

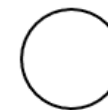
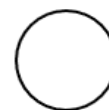
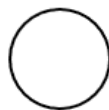
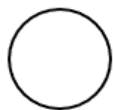
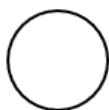
Laitue iceberg vinaigrette aux croutons

Poisson meunière citron
Blé créole

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

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

