



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant de Murs

LUNDI

01/12

salade iceberg au fromage type
emmental

Jambon grillé
Purée de pommes de terre

Vache qui rit

Muffins nature pépites chocolat

MARDI

02/12

Chou-fleur vinaigrette

rôti de veau au jus
Riz jaune

Mimolette

Salade de pomme et banane à la
menthe

JEUDI

04/12

Carottes râpées aux raisins

Cheese burger
Pomme noisettes

Fromage chevreteine

Beignet parfum chocolat noisette

VENDREDI

05/12

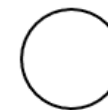
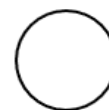
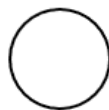
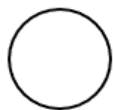
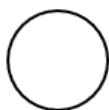
Crêpe au fromage

Croquettes de poisson
Polenta au potiron

Yaourt aromatisé

Salade d'oranges au miel

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

