



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

26/06



Pastèque en salade  
Taboulé à la menthe

Paupiette de veau sauce provençale

Riz créole  
Haricots beurre

Mimolette

Yaourt nature sucre

Salade de fruits au sirop  
Yaourt aromatisé

MARDI

27/06



Pomelos cerisaie  
Salade de tomates à la ciboulette

Émincé de volaille au curry



Frites

Emmental

Yaourt nature sucre



Liégeois vanille  
Corbeille de fruits d'été

JEUDI

29/06



Salade piémontaise  
Œufs durs

Pizza Regina

Panaché de salade

Yaourt nature sucre

Bûche

Fromage blanc au miel  
Semoule au lait

VENDREDI

30/06



Melon  
Radis beurre



Blanquette de poisson  
Coudes

Fromage fondu frais

Yaourt nature sucre

Yaourt velouté  
Crème dessert chocolat

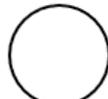
## LÉGENDE



De saison



Recette du chef



# 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

