



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

15/06

Pâté de foie cornichon  
Batavia au jambon

Hoki sauce crème  
Tortis à la bolognaise  
Macaroni  
Carottes persillées

Mimolette  
Cantal a.o.c

Pêche  
Fruit du jour

**MARDI**

16/06

Laitue iceberg  
Rondelles de concombre

Mergez  
Chipolata  
Salade vinaigrette  
Semoule  
Légumes

Fromage frais carre  
Vache qui rit

Fromage blanc de campagne  
Cookie

**MERCREDI**

17/06

Duo de melons  
Poivron en salade

Nugget de poulet  
Filet de colin  
Boulgour  
Poêlé de légumes

Fournols  
Fromage carre

Abricots  
Compote de pommes

**JEUDI**

18/06

Gaspacho tomate pastèque  
Taboulé

Escalope de poulet viennoise  
Filet cabillaud, citron  
Frite  
legumes

Brie  
Tomme blanche

Glace bâtonnet  
Salade de fruits frais

**VENDREDI**

19/06

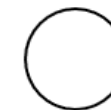
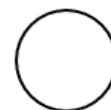
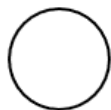
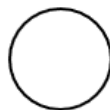
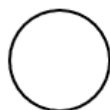
Salade iceberg aux maïs  
Tomates vinaigrette persillées

Beignets de poisson sauce aurore  
Filet de colin sauce citron  
Légumes  
Riz créole

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucre

Salade de fruits au sirop  
Corbeille de fruits

## LÉGENDE

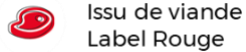


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



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

