



LE MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLE – CP – CE1

LUNDI

15/12

CRUDITES

OMELETTE
POMMES DE TERRE SAUTEES
POELEE DE LEGUMES
VEGGIE

FROMAGE A LA COUPE

FRUIT FRAIS

MARDI

16/12

REPAS DE NOEL

MOUSSE DE CANARD

ROTI DE VEAU SAUCE DE NOEL
POMME NOISETTE
POTIRON GRILLER
FILET DE POISSON AUX EPICES
DE NOEL

FROMAGE A LA COUPE

ENTREMET DE NOEL

MERCREDI

17/12

JEUDI

18/12

POTAGE

ESCALOPE PANEE
PATE
LEGUMES MIX
VEGGIE

FROMAGE A LA COUPE

BUFFET DESSERT

VENDREDI

19/12

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

Trame menu

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



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



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
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

