



# LE MENU DE LA SEMAINE

SELF du CE2 AU PLUS GRAND

LUNDI

15/12

CRUDITES

OMELETTE  
POMMES DE TERRE SAUTEES  
POELEE DE LEGUMES  
VEGGIE

FROMAGE A LA COUPE

DESSERT DU JOUR  
FRUIT FRAIS

MARDI

16/12

REPAS DE NOEL

MOUSSE DE CANARD

SALADE DE SAUMON FUME

ROTI DE VEAU SAUCE DE NOEL

POMME NOISETTE

POTIRON GRILLER

FILET DE POISSON AUX EPICES

DE NOEL

FROMAGE A LA COUPE

BUCHE DE NOEL

ENTREMET DE NOEL

FRUITS FRAIS

MERCREDI

17/12

PIZZA

CHILI CON CARNE

FROMAGE A LA COUPE

CREME DESSERT

FROMAGE BLANC SUCRE

FRUITS FRAIS

JEUDI

18/12

BUFFET DE SALADE

ESCALOPE PANEE

PATE

LEGUMES MIX

VEGGIE

FROMAGE A LA COUPE

BUFFET DE 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  
Ultrapériphérique  
(RUP)

### Trame menu

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

