



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SELF du CE2 AU PLUS GRAND



**LUNDI**

**26/01**

BETTERAVE VINAIGRETTE  
SALADE DE THON AU MAIS

WINGS DE POULET  
BARBECUE  
FRITES  
CAROTTES BRAISEES

FROMAGE A LA COUPE

BEIGNET FRAMBOISE  
FRUIT AU SIROP

**MARDI**

**27/01**

ASSIETTE DE CRUDITEE

SAUTE DE BŒUF  
PATE  
HARICOT VERT

FROMAGE A LA COUPE

CREME DESSERT VANILLE  
COMPOTE

**MERCREDI**

**28/01**

FEUILLETE JAMBON  
FROMAGE

CHILI CON CARNE

FROMAGE A LA COUPE

CHOCOLAT LIEGEOIS  
FRUIT DE SAISON

**JEUDI**

**29/01**

SALADE DE TOMATES  
SALADE DE POIVRONS  
MARINES

POULET CURRY COCO  
PATE  
RATATOUILLE

FROMAGE A LA COUPE

FROMAGE BLANC  
FRUIT DE SAISON

**VENDREDI**

**30/01**

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ROTI DE PORC  
PUREE  
CHOU-FLEUR

FROMAGE A LA COUPE

TARTE  
FRUITS DE SAISON

## LÉGENDE

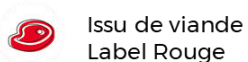


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

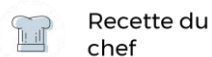
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



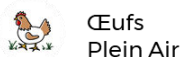
Origine  
France



De saison



Local



Œufs  
Plein Air

### Trame menu

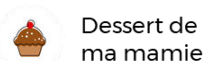
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



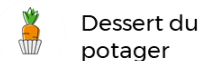
## Marqueurs culinaires

### Légende

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



Dessert de  
ma mamie



Dessert du  
potager



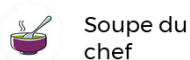
Fun  
Food



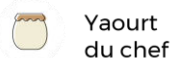
Fun  
Food



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



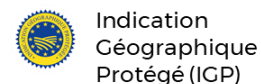
Agriculture  
Biologique  
Europe



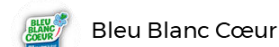
Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



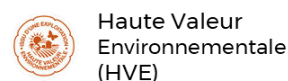
Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



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

