



LE MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLE - CP - CE1



LUNDI

09.02

SALADE DE BETTERAVE

HACHIS PARMENTIER

FROMAGE A LA DECOUPE

FRUITS FRAIS

MARDI

10.02

ASSIETTE DE CRUDITEES

ROTI DE PORC
PATE
POELEE DE LEGUMES

FROMAGE A LA COUPE

COMPOTE

MERCREDI

11.02

JEUDI

12.02

SALADE MIXTE

PAUPIETTE DE SAUMON
SAUCE CITRON -BASILIC
PATE
EPINARD

FROMAGE A LA COUPE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI

13.02

SALADE MIXTE

CORDON BLEU
FRITES
POELEE DE LEGUMES

FROMAGE A LA COUPE

DESSERT DE JOUR

LÉGENDE

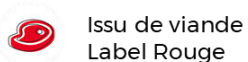


LISTE DES PICTOGRAMMES

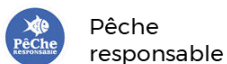
Spécifiques Scolarest

Légende

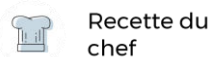
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



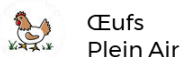
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

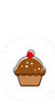
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



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



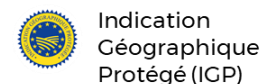
Agriculture
Biologique
Europe



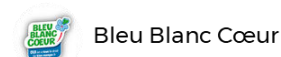
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



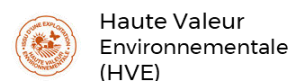
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



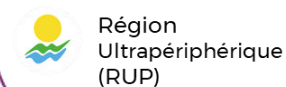
Le Porc Français



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

