



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner écoles Périgueux



## LUNDI

30/09

Melon vert

Fish & chips  
Papillons

Type suisse aux fruits

Dessert pomme et abricot

## MARDI

01/10

Radis en rondelles à la vinaigrette

Rôti de porc jus aux herbes  
Chou-fleur sauté au curry

Île flottante et crème anglaise

## MERCREDI

02/10

## JEUDI

03/10

Journée Végétarienne

Concombre au fromage blanc

Macaronis sauce tomate  
Salade batavia

Cake à la fleur d'oranger



## VENDREDI

04/10

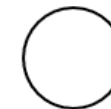
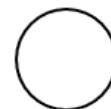
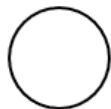
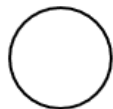
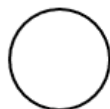
Salade de haricots verts

Colin d'Alaska sauce tomate et  
basilic  
Semoule

Gouda

Liégeois vanille

## LÉGENDE

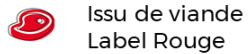


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

