



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner écoles Périgueux



LUNDI

02/06

Pastèque



Filet de poulet sauce forestière
Macaroni

Yaourt aromatisé

MARDI

03/06

Salade coleslaw

Steak haché poulet
Sauce tomate
Epinards à la crème

Fromage

Corbeille de fruits

MERCREDI

04/06

JEUDI

05/06

Concombre vinaigrette



Sauté de porc printanier
Petits pois nature



Milk-shake à la fraise

VENDREDI

06/06

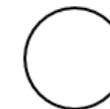
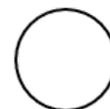
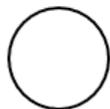
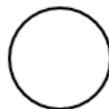
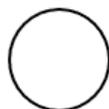
Rillettes de thon au fromage frais

Nuggets de poisson
Purée de pommes de terre

Fromage

Compote de pommes

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

