



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

30/06

Pastèque 

Sauté de poulet
Sauce espagnole
Légumes couscous 

Fromage

Compote pommes-fraises

MARDI

01/07

Concombre vinaigrette 

Gratin de pâtes au jambon
Poêlée cordiale de légumes 

Beignet parfum chocolat

MERCREDI

02/07

JEUDI

03/07

Melon 

Tortellini au bœuf
Salade iceberg 

Tarte aux pommes crumble

VENDREDI

04/07

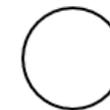
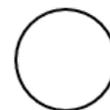
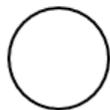
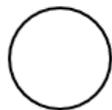
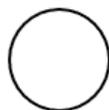
Tomates et cœur de palmier aux
éclats de maïs 

Parmentier de colin
Poêlée campagnarde 

Fromage

Yaourt aromatisé

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

