



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner école de Périgueux

## LUNDI

01/09

Pastèque 

Penne bolognaise   
Salade iceberg

Eclair au chocolat

## MARDI

02/09

Tomates mozzarella basilic 

Cordon bleu de volaille   
Carottes persillées

Fromage

Compote de pommes

## MERCREDI

03/09

## JEUDI

04/09

Concombre vinaigrette 

Sauté de bœuf aux olives   
Purée de pommes de terre

Fromage

Clafoutis aux pêches 

## VENDREDI

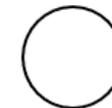
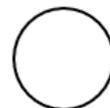
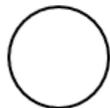
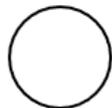
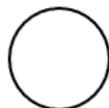
05/09

Radis

Fish & chips  
Haricots beurre

Corbeille de fruits d'été 

## 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

