



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner école Périgueux



LUNDI

06/10

Betteraves vinaigrette



Filet de poulet grillé au thym
Pommes noisettes

Corbeille de fruits



MARDI

07/10

Carottes râpées vinaigrette

Tortellini au bœuf
Sauce tomate
Salade iceberg

Assortiment de fromages

Compote pommes et pêches

MERCREDI

08/10

JEUDI

09/10

Radis beurre

Parmentier de bœuf
Salade de mâche



Assortiment de fromages

Madeleine

VENDREDI

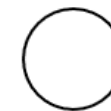
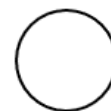
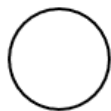
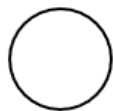
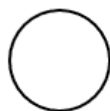
10/10

Macédoine au thon mayonnaise

Calamars à la romaine sauce
tartare
Potiron rôti au thym

Fromage blanc

LÉGENDE

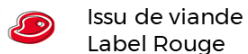


LISTE DES PICTOGRAMMES

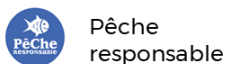
Spécifiques Scolarest

Légende

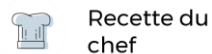
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



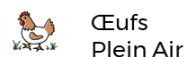
Origine
France



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

