



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Notre Dame

LUNDI

13/05

Sauté de veau à l'estragon
Courgettes sautées

Pyrénées

Rouelle d'ananas au caramel

MARDI

14/05

Salade de tomate

Parmentier pomme de terre et lentilles
Aubergines à la tomate



Mousse Framboise

MERCREDI

15/05

JEUDI

16/05

Concombre fromage blanc

Aiguillette de poulet



Coudes sauce forestière

Gâteau au chocolat



VENDREDI

17/05

Filet de lieu noir sauce ciboulette

Riz façon pilaf

Yaourt sucré

Pastèque Tutti Frutti



LÉGENDE



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



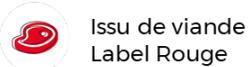
Plat végétarien

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



De saison



Local



Œufs
Plein Air

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



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)



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

