



LE MENU DE LA SEMAINE

DINER ST JOSEPH

LUNDI

25/09

Carotte râpée nature 

Pomme de terre farcie
Haricots verts sautés

Tomme blanche

Assiette de fruits 

MARDI

26/09

Pizza royale

Rougail saucisses
Riz jaune
Courgette

Gouda

Compote

MERCREDI

27/09

Mortadelle cornichon

Blanquette de volaille à l'ancienne
Haricots beurre persillés et semoule

Mimolette

Tarte flan pâtissier 

JEUDI

28/09

Pastèque 

Gratin de pate au jambon
Salade frisée et croûtons

Bleu de Bresse 

Crème renversée au caramel

VENDREDI

29/09

LÉGENDE



Local



Recette du chef



De saison



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



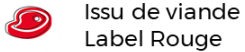
Indication Géographique Protégée (IGP)

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



Origine France



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 Contrôlée (AOC)



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

