



LE MENU DE LA SEMAINE

ST JOSEPH DINER

LUNDI

13/11

Macédoine vinaigrette
Salade verte

Lasagnes à la bolognaise 
Lasagne de légumes
Panaché de salades

Fromage

Fromage blanc aux fruits

MARDI

14/11

Tarte au fromage
Quiche saumon fumé

Escalope de dinde
Colin
Carottes glacées
Purée de pommes de terre

Fromage

Corbeille de fruits

MERCREDI

15/11

Carottes râpées 
Saucisson sec

Saumonette 
Rôti de volaille sauce
moutarde
Riz créole
Brocolis

Fromage

Liégeois chocolat
dessert

JEUDI

16/11

Œufs durs à la
parisienne
Salade mêlée

Tartiflette 
Tartiflette s/porc
Salade de mâche
Brunoise de légumes

Fromage

Muffin chocolat

VENDREDI

17/11

LÉGENDE



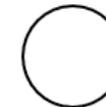
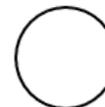
Recette du chef



Pêche responsable



De saison

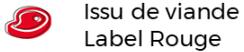


LISTE DES PICTOGRAMMES

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



Origine
France



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



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

