LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Pouilly-les-Nonains

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Chou blanc balsamique	Céleri rémoulade		Crêpe au fromage	Betteraves rouges à l'échalote
Gnocchis aux épinards *(plat complet épinards)*	Sauté bœuf au jus Carottes braisées		Pâtes spaghettis à la bolognaise de bœuf Haricots beurre persillés	Lieu noir sauce ciboulette Riz à la brunoise de légumes
Yaourt nature sucre			Fromage blanc (fr)	
	Mousse au chocolat noir			Clémentines

LÉGENDE

- Plat végétarien
- Recette du chef
- Origine France
- Dessert du potager
- Filière Marine Engagée

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Issu de viande Label Rouge	
	
	
	
De saison	
Local	
Œufs Plein Air	

Marqueurs culinaires

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Dessert de ma mamie	
	
Fun Food	
Fun Food	
	
Soupe du chef	
Yaourt du chef	
Tutti Frutti	

Labels officiels

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Agriculture Biologique Europe	
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	
Indication Géographique Protégé (IGP)	
Bleu Blanc Cœur	
Haute Valeur Environnementale (HVE)	
Label Rouge	
Le Porc Français	
Volaille Française	
Viande Bovine Française (VBF)	
Région Ultrapériphérique (RUP)	

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*