



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**  
02/10

Cœurs de palmier en salade  
Salade batavia  
Radis à la crème de ciboulette

Émincé de bœuf en goulash  
Courgettes à la vapeur  
Purée de pommes de terre

Fromage tendre carré  
Camembert

Ananas tutti frutti  
Salade de fruits à la muscade

**MARDI**  
03/10

Carottes râpées, pommes verte  
Salade batavia  
Taboulé à la menthe

Curry de légumes haricots rouges  
au lait de coco riz (plat complet  
végétarien)

Cantal  
Edam

Salade de pêche et nectarine  
Brownie au chocolat

**MERCREDI**  
04/10

Salade batavia  
Chou rouge à la tyrolienne  
Salade de pâtes arlequin

Sauté de porc sauce estragon  
Blé aux petits légumes  
Haricots verts sautés

Samos  
Fromage à tartiner

Verrine de fromage blanc à la  
crème de marrons  
Lait gélifié arôme caramel

**JEUDI**  
05/10

Salade coleslaw  
Salade batavia  
Œufs durs mayonnaise

Filet de saumonette au curry  
Semoule  
Légumes couscous

Yaourt nature sucre  
Fromage blanc

Le 4/4 pépites choco les dessert  
de ma mamie  
Timbale de glace vanille fraise

**VENDREDI**  
06/10

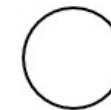
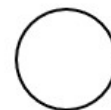
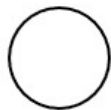
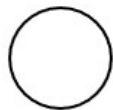
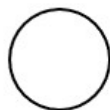
Crêpe au fromage  
Salade batavia  
Crêpe aux champignons

Omelette à la ciboulette  
Riz jaune  
Brocolis à l'échalote

Vache picon  
Croc lait

Salade de fruits frais  
Poire tutti frutti

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

**LUNDI**  
02/10

Salade d'endives et pommes  
Salade batavia aux olives

Gnocchis à l'italienne (plat  
complet végétarien)

Fromage carré frais

Spécialité de pommes saveur  
biscuit (compote)

**MARDI**  
03/10

Salade de pois chiches  
Salade verte

Poisson meunière  
Semoule à la tomate  
Endives caramélisées

Vache picon

Ananas tutti frutti

**MERCREDI**  
04/10

Concombre à la menthe  
Laitue iceberg

Rôti de bœuf au jus  
Riz créole  
Purée de potiron

Yaourt nature sucre

Salade de fruits à la muscade

**JEUDI**  
05/10

Fraîcheur artichaut cube tomate  
Salade batavia vinaigrette

Cordon bleu de volaille  
Spaghettis et fromage  
Haricots beurre

Fromage tendre carré

Poire anglaise caramel

**VENDREDI**  
06/10

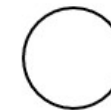
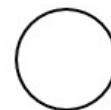
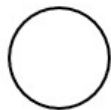
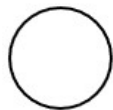
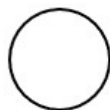
Radis en rondelles à la vinaigrette  
Frisé aux croûtons

Sauté de porc au basilic  
Lentilles vertes aux légumes  
croquants

Fromage comme l'emmental

Verrine de fromage blanc à la  
crème de marrons

## LÉGENDE

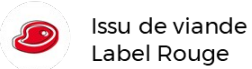


# LISTE DES PICTOGRAMMES

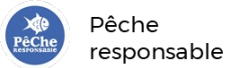
## Spécifiques Scolarest

### Légende

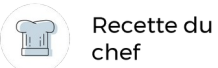
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

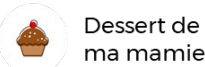
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



## 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



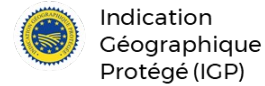
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



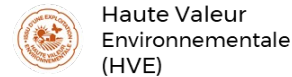
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



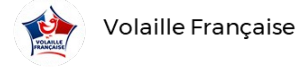
Haute Valeur Environnementale (HVE)



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

