

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant L'Aqueduc

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

11/11

MARDI

12/11

MERCREDI

13/11

JEUDI

14/11

VENDREDI

15/11

Terrine de légumes et mayonnaise
Salade de haricots verts
Salade batavia

Escalope panée végétale
Croc fromage végétale
Haricots verts à l'ail et au persil
Jardinière de légumes et pommes de terre

Camembert (a.c.)*
Yaourt nature sucre

Liegeois chocolat
Carpaccio d'orange à la cannelle
Fruit de saison

Chou blanc mayonnaise
Pomelos lee
Salade batavia

Sauté bœuf au jus
lieu noir sauce ciboulette
Purée de potiron
Blé créole

Edam
Yaourt aromatisé

Crème dessert vanille
Fromage blanc à la confiture de fraises
Fruit de saison

Batavia dés de mimolette
Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette
Duo de haricots rouges et maïs

Steak haché
Cheese burger
Carottes sautées
Frites

Fournols
Yaourt nature

Muffins nature pépites chocolat
Eclair à la vanille
Fruit de saison

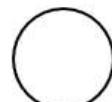
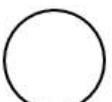
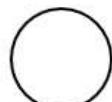
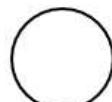
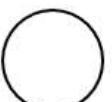
Salade d'endives, maïs
Chou rouge au cumin
Salade batavia

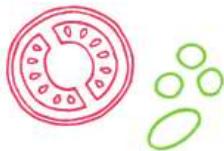
Blanquette de saumon
Gratin de pâtes au jambon
Macaronis
Epinards, crème de paprika

Fromage frais fouetté
Yaourt aromatisé

Gelifié caramel
Flan vanille
Fruit de saison

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner Restaurant L'Aqueduc

LUNDI

11/11

MARDI

12/11

MERCREDI

13/11

JEUDI

14/11

VENDREDI

15/11

Soupe de carotte au lait de coco et
tortillas
Salade batavia

Rôti de volaille sauce moutarde
Haricots beurre
Riz créole p/sel

Poire sauce miel et menthe

Betteraves vinaigrette
Salade batavia

Nuggets de poisson et citron
Purée de pommes de terre
Haricots beurre

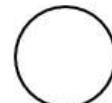
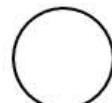
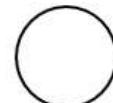
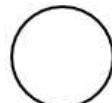
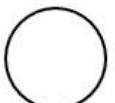
Beignet parfum chocolat

Rillettes, cornichons
Salade batavia

Estouffade de bœuf à l'irlandaise
world good spot
Semoule
Émincé de chou vert braisé au jus

Clémentine

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

Trame menu

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



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



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



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
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

