



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant L'Aqueduc



## 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

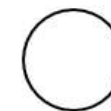
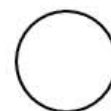
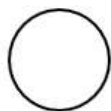
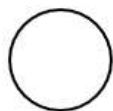
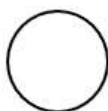
Salade d'endives, maïs  
Chou rouge au cumin  
Salade batavia

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

## LÉGENDE





# 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

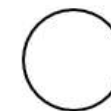
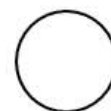
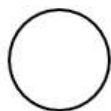
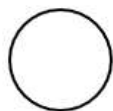
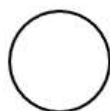
Beignet parfum chocolat

Rillettes, cornichons  
Salade batavia

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

Clémentine

## LÉGENDE

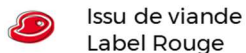


# LISTE DES PICTOGRAMMES

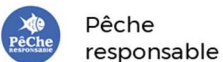
## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Issu de viande  
Label Rouge



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

