



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

13/11

Carotte râpée nature
Salade tourangelle
Salade batavia vinaigrette

Roti dinde
Riz créole
Courgettes braisées à la tomate

Emmental
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Gâteau au yaourt
Pomme bicolore

MARDI

14/11

Salade batavia vinaigrette
Salade de concombres au yaourt
Salade de lentilles vinaigrette

Filet de poisson pané
Haricots verts à l'ail et au persil
Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucre
Vache qui rit

Smoothie kiwi banane
Éclair au chocolat
Raisin noir

MERCREDI

15/11

Salade d'endives, pommes
Salade de pois chiches à la
provençale
Céleri rémoulade

Sauté de bœuf au jus
Pomme vapeur
Fenouil braisé

Yaourt nature sucre
Petit suisse aux fruits

Riz au lait et à la cannelle
Raisin blanc

JEUDI

16/11

Salade batavia vinaigrette
Feuilleté hot-dog
Salade de pâtes arlequin

Escalope panée végétale
Semoule
Poêlée brocolis et chou-fleur

Samos
Yaourt aromatisé

Entremet au caramel
Clémentine

VENDREDI

17/11

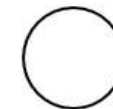
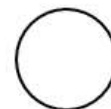
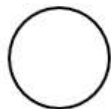
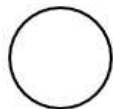
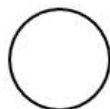
Tomates vinaigrette
Salade coleslaw
Salade de blé au thon

Saucisse de francfort
Carottes persillées
Boullgour aux épices

Yaourt nature sucre
Emmental

Muffins aux pépites de chocolat
Banane

LÉGENDE



Diner

13/11

Salade verte
Tomates à la mozzarella

Cuisse de poulet rôtie

Coco mijotés à la tomate
Carottes sautées aux épices

Dessert pommes-cassis
Corbeille de fruits
Purée pommes aricots

14/11

Salade en couleur (concombre,
radis, maïs, salade, croûton)
Salade batavia vinaigrette

Steack haché

Ebly façon pilaf
Champignons chauds persillés
Papillons

Corbeille de fruits
Crumble aux pommes corn flakes
tutti frutti

15/11

Quiche lorraine
Salade batavia vinaigrette

Lasagnes à la bolognaise

Poêlée de brocolis

Tarte normande
Corbeille de fruits

16/11

Salade batavia vinaigrette
Œufs durs mimosa

Saucisse de toulouse

Lentilles aux petits légumes

Gâteau au yaourt
Corbeille de fruits
Salade de melon jaune et
pastèque

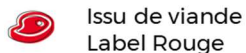
17/11

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

