



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

20/11

Salade batavia
Salade strasbourgeoise
Saucisson à l'ail et cornichons

Boulettes de soja tomate basilic
Boulgour aux petit légumes
Légumes couscous

Fromage comme l'emmental
Yaourt aromatisé

Verrine de fromage blanc à la
crème de marrons
Yaourt velouté aux fruits mixés

MARDI

21/11

Salade coleslaw
Salade de pâtes aux crevettes
Salade batavia

Paupiette de veau au jus
Riz créole
Gratin de chou-fleur

Fourme d'ambert
Fromage comme l'emmental

Beignets donuts chocolat
Salade de fruits à l'indienne

MERCREDI

22/11

Feuilleté au fromage
céleri-rave vinaigrette
Salade verte au surimi

Parmentier de poisson à
l'andalouse
Haricots verts sautés
Purée de pommes de terre

Vache picon
Petit suisse aux fruits

Liegeois chocolat
Salade de fruits à la muscade

JEUDI

23/11

Salade mêlée
Potage de légumes
Pâté de foie cornichon

Chipolatas
Haricots blancs
Poêlée de courgettes au thym

Fromage à tartiner
Yaourt nature sucre

Gâteau au yaourt
Raisin blanc

VENDREDI

24/11

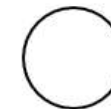
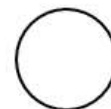
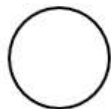
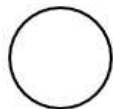
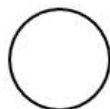
Concombre à la menthe
Salade batavia
Œufs durs mimosa

Coudes sauce crème de saumon
et aneth
Épinards étuvés à la muscade

Gouda
Yaourt aromatisé

Salade kaki ananas
Spécialité de pommes saveur
biscuit (compote)

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

20/11

Pizza royale

Steak haché
Frites
Carottes braisées

Fromage blanc aux fraises

MARDI

21/11

Salade frisée emmental raisin

Croquettes de poisson
Riz créole
Poêlée de fenouil confit

Flan chocolat

MERCREDI

22/11

Carottes râpées sauce vinaigrette
à l'orange

Rôti de bœuf sauce poivre vert
Polenta moelleuse
Endives braisées

LÉGENDE

JEUDI

23/11

Smoothie pois, menthe

steak haché poulet à la tomate
Blé à la forestière
Aubergines à la tomate

Banane

VENDREDI

24/11

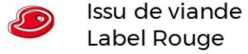
Choux vanille façon profiterole

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

