



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

11/09

Carotte râpée nature

Salade de pommes de terre crécy

Salade batavia vinaigrette

Steak haché

Haricots verts sautés

Chevre

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt
Flan nappé caramel

Pain
Bâtons au chocolat
Pate de fruits
Corbeille de fruits
Biscuit nappé chocolat

MARDI

12/09

Salade de concombres au yaourt

Salade de riz niçoise

Salade batavia vinaigrette

Boulettes de soja
sauce orientale

Semoule
Légumes couscous

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Éclair au chocolat
Smoothie pêche framboise

Pain
Bâtons au chocolat
Pate de fruits
Corbeille de fruits
Mini roule abricot

MERCREDI

13/09

Pastèque en salade

Émincé de volaille au curry

Courgettes à la coriandre

Samos

Petit suisse aux fruits

Nage de melon au jus de pomme et
sirop de grenadine
Le pot de crème au chocolat les
desserts de ma mamie

Pain
Bâtons au chocolat
Pate de fruits
Corbeille de fruits
Biscuit nappé chocolat

JEUDI

14/09

Radis à la crème de ciboulette

Salade de pâtes arlequin

Salade batavia vinaigrette

Escalope de poulet viennoise

Poêlée brocolis et chou-fleur

Gouda
Fromage blanc aux fruits

Le 4/4 pépites choco les dessert de
ma mamie
Salade de pêche et nectarine

Pain
Bâtons au chocolat
Pate de fruits
Corbeille de fruits
Madeleine

VENDREDI

15/09

Carottes râpées, pommes verte

Salade de blé au thon

Salade batavia vinaigrette

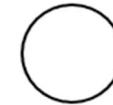
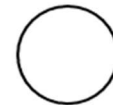
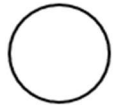
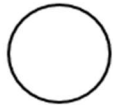
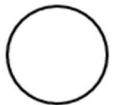
Poisson meunière

Purée de pommes de terre
Épinards sauce béchamel

Emmental
Yaourt nature sucre

Melon vert
Muffins aux pépites de chocolat

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

11/09

Tomates à la mozzarella
Salade batavia vinaigrette

Escalope de poulet viennoise
Purée de pommes de terre
Carottes sautées aux épices

Fromage frais carre 1/2 sel
Yaourt nature sucre

Purée pommes aricots

MARDI

12/09

Pâté de foie cornichon
Salade batavia vinaigrette

Fritto misto au citron
Papillons
Poêlée de fenouil confit

Fromage brebiscreme
Yaourt aromatisé

Crumble aux pommes corn flakes
tutti frutti

MERCREDI

13/09

Quiche lorraine
Salade batavia vinaigrette

Assiette anglaise
Grande salade piémontaise

Coulommiers
Yaourt nature sucre

JEUDI

14/09

Œufs durs mimosa
Salade batavia vinaigrette

Saucisse de toulouse
Pommes de terre sautées à l'ail
Aubergines sautées au basilic

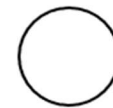
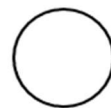
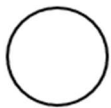
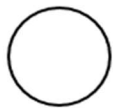
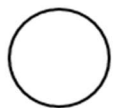
Camembert
Fromage blanc aux fruits

Salade de melon jaune et pastèque

VENDREDI

15/09

LÉGENDE

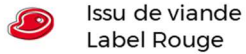


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

