



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

18/09

Tomates à la mozzarella

Salade de penne au thon

Salade batavia vinaigrette

Emincé volaille célestine

Courgettes à la vapeur

Mimolette

Yaourt nature sucré

Cookie au chocolat et potiron

Banane à l'anglaise au chocolat

MARDI

19/09

Taboulé

Salade de haricots verts et maïs

Salade batavia vinaigrette

Spaghettis a la carbonara

Poêlée de carottes au gingembre et citron vert

Camembert

Yaourt aromatisé

Clafoutis aux framboises et pépites de chocolat

Salade de pommes

MERCREDI

20/09

Salade de perles tomates basilic

Boulettes d'agneau sauce tomate

Semoule

Bûche

Petit suisse aux fruits

Beignet parfum chocolat

JEUDI

21/09

Tomates aux œufs durs

Salade de riz mexicaine

Salade batavia vinaigrette

Croc fromage végétale

Brocolis

Fromage tendre carré

Fromage blanc aux fruits

Gâteau roulé à la confiture de framboise

Poire au sirop

VENDREDI

22/09

Concombres salsa

Carotte râpée nature

Salade batavia vinaigrette

Paëlla de la mer

Piperade fine confite aux parfums de garrigue

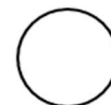
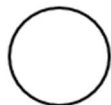
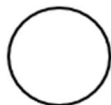
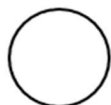
Edam

Yaourt nature sucré

Tarte à la framboise

Mousse chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

18/09

Tomates à la mozzarella
Salade batavia vinaigrette

Cuisse de poulet sauce moutarde

Frites
Haricots verts aux oignons

Bleu de Bresse

Yaourt aromatisé

Compote de pomme

MARDI

19/09

Macédoine mayonnaise
Salade batavia vinaigrette

Rôti de porc sauce vigneronne

Blé
Épinards sauce bechamel

Camembert

Yaourt nature sucre

Pastèque

MERCREDI

20/09

Rillettes, cornichons
Salade batavia vinaigrette

Calamars ou encornets panés et
patatas bravas

Riz créole
Poêlée de julienne légumes

Fournols

Yaourt aromatisé

Choux vanille
façon profiterole

JEUDI

21/09

Feuilleté au fromage
Salade batavia vinaigrette

Haché de veau au jus

Carottes sautées
Pommes de terre persillées

Gouda

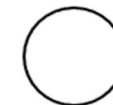
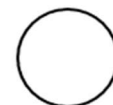
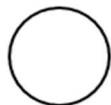
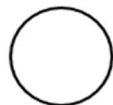
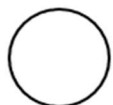
Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

VENDREDI

22/09

LÉGENDE

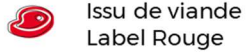


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

