



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 à 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

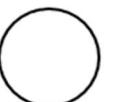
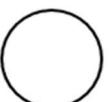
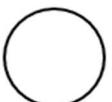
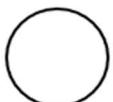
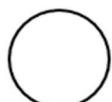
Concombres salsa
Carotte râpée nature
Salade batavia vinaigrette

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

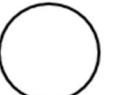
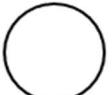
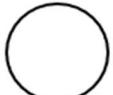
Petit suisse aux fruits

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



 Pêche
responsable



 Recette du
chef



 Origine
France



 De saison



 Local



 Œufs
Plein Air



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
Protégé (IGP)

 Bleu Blanc Cœur

 Haute Valeur
Environnementale
(HVE)

 Label
Rouge

 Le Porc Français

 Volaille Française

 Viande Bovine
Française (VBF)

 Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

