



LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner

LUNDI

09/02

Soupe de petits pois à la menthe
Salade de champignons
Salade de mâche et betteraves
vinaigrette

Poisson pané
Tajine de poulet au citron et aux
olives
Semoule
Endives braisées

Yaourt nature sucre
Mimolette

Pêches au sirop
Beignets donuts sucre
Fruit de saison

MARDI

10/02

Soupe de butternut
Macédoine vinaigrette
Taboulé

Paëlla veggie
Paëlla de la mer
Fondue de poireaux à la crème

Fromage
Yaourt aromatisé

Crème panna cotta
Fruit de saison
Liégeois vanille

MERCREDI

11/02

Rillettes de thon
Soupe de carottes
Assiette de charcuterie

Lasagnes à la courge et lentilles
corail
Pâtes lasagnes bolognaise
Légume du jour

Brie
Yaourt aux fruits

Gâteau à l'ananas
Salade de fruits frais

JEUDI

12/02

Salade céleri-carotte,
Pomelos
Soupe de courgettes

Rougail saucisses de Toulouse
Filet hoki sauce oseille
Pâtes spaghetti
Epinards hachés

Camembert
Yaourt aromatisé

Compote pomme cannelle
Choux vanille façon profiterole
Fruit de saison

VENDREDI

13/02

Tarte feuilleté au fromage
Potage de légumes frais
Terrine de légumes et
mayonnaise

Saumonette sauce crème
Escalope de poulet viennoise
Purée de pommes de terre
Carottes braisées frais

Type emmental
Yaourt velouté aux fruits

Gaufrette vanille
Fruit de saison
Gaufre liégeoise

LÉGENDE

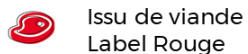


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

