



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Dejeuner

**LUNDI**

19/01

Endives vinaigrette  
Salade mélée vinaigrette  
Soupe de légumes

Nuggets de volaille  
Hoki sauce tomate basilic  
Pommes de terre rôties  
Gratin de chou-fleur

Type emmental  
Yaourt nature sucré

Beignets donuts chocolat  
Compote de fruits  
Fruits de saison

**MARDI**

20/01

Caviar d'aubergines à la provençale  
Soupe de butternut  
Rillettes de thon

Pasta Sauce Tomate  
Pasta Fromage Italien  
Epinards à la crème

Tomme blanche  
Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits  
Fruit de saison  
Île flottante

**MERCREDI**

21/01

Salade verte lardons, croûtons  
Soupe au fromage aveyronnaise

Cheese burger  
Burger poisson  
Légumes du moment  
Frites

Yaourt nature sucré  
Camembert

Tarte Pommes façon crumble  
Salade de fruits frais

**JEUDI**

22/01

Batavia dés de mimolette  
Salade de lentilles, maïs vinaigrette  
Velouté de carottes gingembre

Saucisse de Toulouse  
Omelette au fromage  
Semoule  
Haricots verts sauté à l'échalote

Edam  
Yaourt nature sucré

Gâteau  
Fruit de saison  
Choux crème vanille

**VENDREDI**

23/01

Taboulé  
Céleri rémoulade  
Potage de légumes

Saumonette dieppoise  
Crêpe jambon, emmental  
Tortis  
Carottes braisées

Fromage chanteneige  
Yaourt aromatisé

Crème dessert liégeois chocolat  
Fromage blanc coulis fruits rouges  
Fruit de saison

## 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  
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

