



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

15/09

Carottes râpées vinaigrette
Mortadelle cornichon

Saucisse de Toulouse
Cabillaud
Boulgour aux épices
Gratin de chou-fleur

Yaourt nature sucre
Edam

Fruit du jour
Entremets vanille
Cocktail de fruits au sirop
Beignet parfum chocolat

MARDI

16/09

Tomates au maïs vinaigrette
Œufs durs vinaigrette

Escalope de poulet viennoise
Quiche au fromage
Coquillettes
Courgettes à la tomate

Yaourt aromatisé
Vache Picon

Fruit du jour
Crème dessert liégeois chocolat
Ananas morceaux au sirop
Biscuit carré pomme

JEUDI

18/09

Salade verte lardons, croûtons
Rillettes de thon au fromage frais

Steak haché sauce au poivre
Poisson pané
Frites
Lentilles

Fromage blanc sucre
Tomme blanche

Fruit du jour
Sémoule au lait à la fleur d'oranger
Spécialité pomme pêche
Tarte aux pomme

VENDREDI

19/09

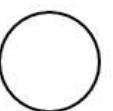
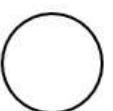
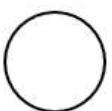
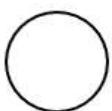
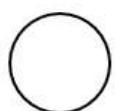
Taboulé aux légumes
Emietté de maquereau à la tomate

Nuggets de poisson
Sauté de poulet sauce normande
Riz safrané
Haricots beurre persillés

Saint Paulin
Fromage à tartiner

Fruit du jour
Mousse chocolat blanc
Pomme cuite cannelle
Torsade au chocolat

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
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

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

