



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

29/09

Salade coleslaw  
Concombre au fromage blanc

Chipolatas  
Cabillaud à la bisque de homard  
Pommes campagnardes  
Duo de haricots persillés

Yaourt aromatisé  
Fromage à tartiner

Fruit du jour  
Crème dessert vanille  
Compote de pommes allégée en sucre  
Quatre-quarts du chef

MARDI

30/09

Macédoine mayonnaise  
Salade de riz colorée

Steak haché poulet au jus  
Feuilleté au fromage  
Pennes  
Purée de carottes

Fromage blanc sucré  
Gouda

Fruit du jour  
Crème renversée au caramel  
Ananas morceaux au sirop  
Flan

JEUDI

02/10

Salade mêlée aux croûtons, maïs  
Salami

Croque-monsieur  
Blanquette de volaille à l'ancienne  
Frites  
Epinards, crème de paprika

Yaourt aromatisé  
Tomme blanche

Fruit du jour  
Riz au lait  
Poires au sirop  
Cookie

VENDREDI

03/10

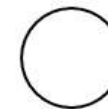
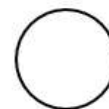
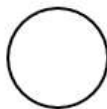
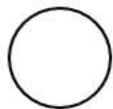
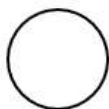
Salade de pommes de terre cervelas  
Bâtonnets de crudités

Poisson pané  
Rôti de porc au jus  
Riz créole  
Ratatouille légumes

Saint Paulin  
Fromage à tartiner

Fruit du jour  
Mousse Framboise  
Salade de fruits exotiques  
Gâteau au yaourt aux poires

LÉGENDE

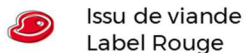


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

