



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner



**LUNDI**

**03/11**

Carottes râpées citron  
Salade coleslaw

Filet de poulet rôti  
Filet de colin sauce citron  
Purée de pommes de terre  
Haricots verts aux oignons

Coulommiers

Petit pot de crème au chocolat  
Dessert de pommes et abricots  
(compote)  
Gaufre au sucre

**MARDI**

**04/11**

Salade piémontaise  
Rillettes, cornichons

Boulettes bœuf sauce tomate  
Blanquette de saumon  
Tortis  
Purée de céleri rave

Emmental

Mousse chocolat blanc  
Pêches au sirop  
Biscuit carré pomme

**JEUDI**

**06/11**

Salade verte lardons, croûtons  
Céleri rémoulade

Cordon bleu de volaille  
Poisson meunière citron  
Frites  
Poêlée de julienne légumes

Edam

Le riz au lait  
Salade de fruits au sirop  
Clafoutis aux pommes

**VENDREDI**

**07/11**

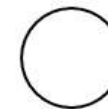
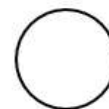
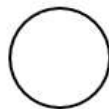
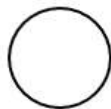
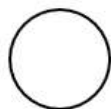
Macédoine au surimi et mayonnaise  
Salade de pâtes au basilic

Encornets panés  
Aiguillettes volaille au curry  
Semoule  
Épinards sauce béchamel

Tomme blanche

Ile flottante  
Ananas morceaux au sirop  
Cookies aux pépites de chocolat

## LÉGENDE

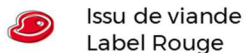


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande  
Label Rouge



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

