



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

24/11

Céleri rémoulade
Taboulé aux légumes

Filet de poulet grillé au jus
Colin Sauce Citron
Purée de pomme de terre
Haricots verts sautés

Camembert

Entremets chocolat
Abricot au sirop
Gaufre

MARDI

25/11

Betteraves vinaigrette
Carottes râpées citron

Boulettes bœuf sauce tomate
Tarte fromage
Pennes
Courgettes à la tomate

Edam

Crème dessert vanille du chef
Salade mangue kiwi ananas tutti frutti
Tarte aux pommes

JEUDI

27/11

Avocat aux crevettes sauce
mayonnaise
Roulade de volaille

Steak haché de veau au poivre
Poisson meunière
Frites
Carottes braisées frais persillées

Samos

Pomme cuite cannelle
Panna cotta coulis de framboises
Biscuits moelleux chocolat

VENDREDI

28/11

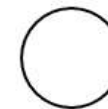
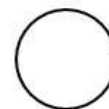
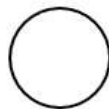
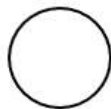
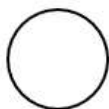
Macédoine mayonnaise
Blanc poireaux mimosa

Fish & chips
Sauce poulet et curry
Riz créole paprika
Choux Blanc braisé

Petit moule ail et fines herbes

Mousse Liégeoise
Purée pommes Abricots
Palmier

LÉGENDE

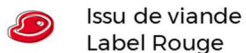


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

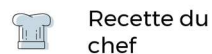
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



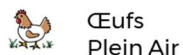
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

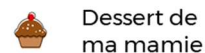
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



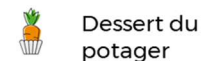
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



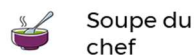
Fun
Food



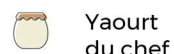
Fun
Food



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



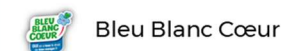
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



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

