



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

01/12

Poireaux vinaigrette
Pâté de campagne cornichon

Crousty de poulet
Filet de lieu noir sauce curry
Pommes de terre vapeur
Carottes braisées frais persillées

Brie

Crème renversée au caramel
Salade de fruits au sirop
Tarte au citron

MARDI

02/12

Céleri rémoulade
Concombre émincé aux éclats de maïs

Carbonara
Blanquette de volaille à l'ancienne
Macaroni
Purée de potiron

Samos

Entremets chocolat
Compote de pommes
Muffins aux pépites de chocolat

JEUDI

04/12

Salade de riz colorée
Salade Avocat , sauce cocktail

Saucisses Strasbourg
Omelette au fromage
Frites
Endives braisées

Saint Paulin

Compote pomme banane
Mousse à la framboise
Rocher à la noix de coco

VENDREDI

05/12

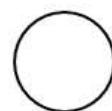
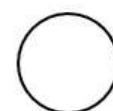
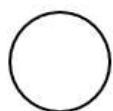
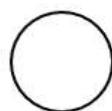
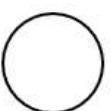
Salade de pâtes au basilic
Bâtonnets de crudités

Poisson pané
Sauté de porc sauce moutarde
Semoule aux épices douces
Céleri-rave braisé

Coulommiers

Île flottante
Marmelade pommes poires
Gateau aux yaourts

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

