

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

15/12

Salade coleslaw  
Rillettes de thon au fromage frais

Cordon bleu de volaille  
Filet de colin pané céréales  
Purée de pommes de terre  
Harcots verts sautés

Edam

Compote Pomme Poires  
Mousse au chocolat  
Tarte aux pommes

MARDI

16/12

Salade de pâtes mayonnaise  
Rémoulade de céleri-rave

Bollognaises  
Omelette à la ciboulette  
Pâtes coudes  
Fondue de poireaux

Brie

Crème dessert pistache  
Spécialité pommes Abricots  
(compote)  
Tarte flan pâtissier

JEUDI

18/12

Saumon fumé Crème aneth et toast  
Mousse de canard et toast

Suprême de poulet  
Filet de limande  
Pommes Croquettes  
Poêlée de noël

Assortiment de fromages

Clémentine  
Mousse aux 2 chocolats  
Salade de fruits Exotique  
Bûche au chocolat

VENDREDI

19/12

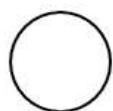
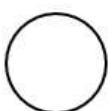
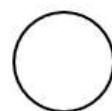
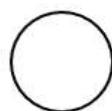
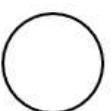
Salade verte lardons, croûtons  
Salami et cornichons

Poisson pané  
Longe de porc rôti au jus d'herbes  
Semoule couscous  
Epinards à la crème

Fromage frais carre

Crème au caramel  
Poire au sirop  
Biscuit

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  
Ultrapérimérique  
(RUP)

### Trame menu

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

