



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

03/02

Betteraves vinaigrette
Salade de riz niçoise

Cordon bleu de volaille
Sauté de porc sauce moutarde
Pommes de terre rissolées
Purée de carotte fraîche

Fromage blanc sucre 20%
Type emmental

Fruit du jour
Mousse au chocolat blanc pépites de chocolat
Pêches au sirop
Crêpe au chocolat

MARDI

04/02

Concombre au fromage blanc
Salade alsaciennes

Steak haché de veau forestière
Blanquette de saumon
Pennes
Haricots beurre persillés

Yaourt aromatisé
Mimolette

Fruit du jour
Petit pot de crème au chocolat
Coupe de fruits ananas et mangue
Crumble aux pommes

JEUDI

06/02

Salade d'endives et emmental
Mortadelle cornichon

Cuisse de poulet rôti
Sauté bœuf vigneronne
Frites
Épinards sauce Béchamel

Yaourt nature
Sauce cheddar

Fruit du jour
Panna cotta framboise
Pomme cuite à la cannelle
Biscuit aux amandes

VENDREDI

07/02

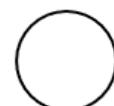
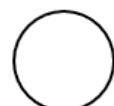
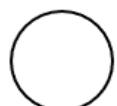
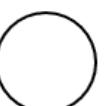
Salade aux deux choux et aux pommes
Macédoine au surimi et mayonnaise

Beignets de poisson sauce aurore
Paupiette de veau
Boulghour aux épices
Brocolis

Fromage blanc sucré
Tomme blanche

Fruit du jour
Coupe mont blanc
Compote pommes-bananes
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

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

