



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

**LUNDI**  
28/09

Chou-fleur persil échalote  
Betteraves et œufs durs ciboulette  
Terrine de mousse de canard

Haché de veau au jus  
Noisette de lieu noir en persillade  
de tomate  
Ratatouille  
Semoule



Fromage fondu emmental  
Vache qui rit  
Yaourt nature

Yaourt velouté aux fruits mixés  
Panier de pommes  
Dessert de pommes et pêches

Biscuit nappé chocolat  
Banane

**MARDI**  
29/09

Tomates au basilic  
Mortadelle  
Salade iceberg au bleu



Cordon bleu de volaille  
Rôti de porc demi-sel  
Purée de pommes de terre  
Petits pois aux oignons



St nectaire  
Fromage à tartiner  
Gouda



Corbeille de fruits  
Yaourt aromatisé  
Lait gélifié arôme vanille

Biscuits fourrés fraise  
Poire

**MERCREDI**  
30/09

Salade du chef (fromage type  
emmental, jambon blanc, salade  
iceberg, tomate)  
Salade de mâche et tomates  
Terrine de campagne

Escalope de volaille à la crème  
Crêpe jambon, emmental  
Poêlée de julienne légumes chou-  
fleur  
Pommes campagnardes

Yaourt aromatisé  
Fromage blanc 0 %  
Mimolette

Corbeille de fruits  
Beignet aux pommes  
Liégeois chocolat dessert

Biscuits fourrés abricot  
Pomme bicolore

**JEUDI**  
01/10

Chou blanc aux raisins vinaigrette  
Carottes au citron  
Œufs durs



Tortis à la bolognaise de tofu (plat  
complet végétarien)  
Omelette au fromage  
Poêlée de courgettes  
Tortis



Cantal  
Petit moule ail et fines herbes  
Fromage frais fouetté

Le 4/4 pépites choco les dessert de  
ma mamie  
Corbeille de fruits  
Crème dessert panache



Marbré au chocolat  
Orange

**VENDREDI**  
02/10

Salade mexicaine  
Radis à la croque-au-sel  
Concombres en macédoine

Filet de poulet grillé  
Colin d'Alaska sauce oseille  
Riz à la brunoise de légumes  
Haricot beurre au dés de tomates

Camembert  
St nectaire  
Fromage blanc 0%

Flan nappe caramel  
Corbeille de fruits  
Dessert de pommes et abricots  
(compote)

## LÉGENDE



Plat  
végétarien



Dessert de  
ma mamie



Le Porc Français



Fruit ou  
légume frais



Pêche  
responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

**LUNDI**

28/09

Salade mêlée  
Saucisson à l'ail  
Salade de lentilles

Quiche tomate mozzarella  
Aiguillettes de volaille crousti(fait)  
Salade verte  
Riz au dés de carottes

Plateau de fromages  
Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat  
Corbeille de fruits

**MARDI**

29/09

Concombres en macédoine  
Melon charentais  
Salade verte



Hoki sauce tomate basilic  
Paupiette de volaille chasseur  
Carottes etuvées  
Semoule

Plateau de fromages  
Yaourt nature sucre

Banane  
Creme dessert caramel

**MERCREDI**

30/09

Radis beurre  
Salade verte  
Terrine de campagne et cornichons



Croque-monsieur  
Pilons de volaille aux épices tandoori  
Coquillettes  
Panaché de salades

Plateau de fromages  
Fromage blanc 0 %

Purée pommes  
Yaourt velouté aux fruits mixés

**JEUDI**

01/10

Salade verte  
Oeufs durs mayonnaise  
Betteraves vinaigrette



Jambon grillé  
Nuggets de volaille  
Jardinière de légumes  
Pommes rissolées

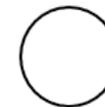
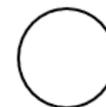
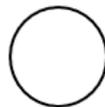
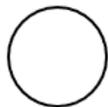
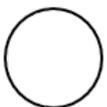
Plateau de fromages  
Petit suisse aux fruits

Marbré au chocolat  
Corbeille de fruits

**VENDREDI**

02/10

**LÉGENDE**



# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

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

### Trame menu

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



Issu de viande Label Rouge



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

## Marqueurs culinaires

### Légende

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

### Trame menu

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



Dessert du potager



Omelette du chef



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti

## Labels officiels

### Légende

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

### Trame menu

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



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

