



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

04/01

Macédoine mayonnaise
Salade coleslaw
Pâté de foie

Sauté de dinde
Saucisse de toulouse
Coquillettes au fromage
Chou-fleur sauté



Yaourt nature sucre
Croc lait
Fromage fondu frais

Yaourt velouté aux fruits mixés
Compote de pêches allégée
Pomme golden



MARDI

05/01

Carottes râpées ciboulette
Concombre au fromage blanc
Taboulé aux légumes



Couscous végétarien (plat complet végétarien)
Omelette nature
Semoule
Légumes couscous



Vache qui rit
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

Banane
Lait gélifié arôme caramel
Dessert pommes-cassis

MERCREDI

06/01

Salade du chef
Œufs durs à la parisienne
Salade de riz au thon

Quiche au fromage
Steak haché sauce aux oignons
Haricots beurre aux dés de tomate
Boullgour aux petits légumes

Brie
Bûche au lait de mélange (fromage)
Petits suisses et sucre

Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé
Dessert de pommes et fraises

JEUDI

07/01

Soupe de légumes
Saucisson à l'ail
Chou-fleur mimosa



Sauté de bœuf
rôti de porc
Haricots verts sautés
Riz aux oignons



Samos
Saint nectaire
Emmental

Corbeille de fruits
Galette des rois
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

08/01

Rosette
Chou blanc vinaigrette
Rouleau de surimi



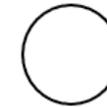
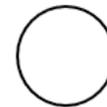
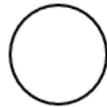
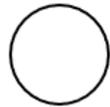
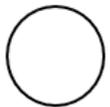
Cuisse de poulet rôti
Poisson meunière et citron
Carottes à la crème
Frites



Camembert
Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé

Ananas au sirop
Liegeois vanille
Kiwi

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

04/01

Terrine de campagne
Salade batavia
Macédoine mayonnaise



Filet de saumon au pistou
Coudes sauce bolognaise
Brocolis à l'échalotte
Coudes

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Cookie cœur fondant tout chocolat
m&a
Corbeille de fruits



MARDI

05/01

Rosette et cornichons
Laitue iceberg
Salade de pâtes

Roti dinde
Bolls de veau sauce tomate
Semoule aux pois chiches
Ratatouille

Plateau de fromages
Fromage blanc 40%

Crème dessert caramel
Ananas

MERCREDI

06/01

Salade iceberg au fromage
Salade mêlée
Tomate mimosa

Raviolis de bœuf gratinnes
Paupiette de volaille forestière
Riz créole
Carottes persillées

Plateau de fromages
Petit suisse nature

Corbeille de fruits
Beignet aux pommes

JEUDI

07/01

Feuilleté au fromage
Laitue vinaigrette
Concombres en macédoine

Filet de poulet grillé
Merguez
Haricots beurre
Frites

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Semoule au lait



VENDREDI

08/01

LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Le Porc Français



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Plat végétarien

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 de
ma mamie



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

