



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

11/01

Carottes râpées aux raisins
Salade haricots beurre échalote persillée
Duo de choux aux raisins



Émincé de volaille basquaise
Gigot d'agneau rôti au jus
Lentilles à la paysanne
Haricots verts persillés

Fromage fondu emmental
Croc lait
Yaourt nature sucre

Flan nappe caramel
Gaufre au chocolat
Banane



MARDI

12/01

Salade de betteraves et maïs
Salade de thon et maïs sauce
salade
Terrine de campagne

Gratin de colin d'alaska aux
poireaux
Cuisse de poulet rôti
Tortis au fromage
Brocolis



Gouda
Samos
Petit moule ail et fines herbes

Corbeille de fruits
Dessert de poires (compote)
Lait gélifié arôme vanille

MERCREDI

13/01

Concombres nature
Salade batavia aux dés de jambon
Salade de lentilles aux échalotes



Paella
Boudin noir aux pommes
Poêlée de julienne légumes chou-
fleur
Semoule à la coriandre

Edam
Yaourt aromatisé
Fromage blanc

Dessert tous fruits
Crème dessert caramel
Beignets à la framboise

JEUDI

14/01

Salade piémontaise
Potage de légumes variés
Salade de riz à la provençale

Jambon à l'os caramélisé aux
parfum de gingembre
Boulettes de bœuf au jus
Riz pilaf
Chou-fleur à la crème



Tomme grise
Yaourt nature
Cantal

Gâteau de riz
Corbeille de fruits
Crème dessert panache



VENDREDI

15/01

Taboulé aux légumes
Pâté de foie
Céleri rémoulade



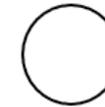
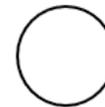
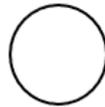
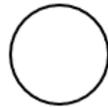
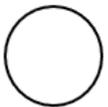
Tajine de poisson
Cordon bleu de volaille
poêlée arlequin
Purée de pommes de terre



Fromage frais fouetté
Yaourt nature sucre
Camembert

Salade de fruits au sirop
Corbeille de fruits
Yaourt velouté aux fruits mixés

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

11/01

Macédoine vinaigrette
Betteraves vinaigrette
Salade verte

Cervelas obernois à l'alsacienne
Pizza fromage
Panaché de salades
Tortis

Plateau de fromages
Yaourt velouté aux fruits mixés

Corbeille de fruits
Fromage blanc aux fruits

MARDI

12/01

Tarte au fromage
Salade verte
Chou-fleur persil échalote

Croque-monsieur
Émincé de volaille aux légumes
parfumés
Carottes glacées
Purée de pommes de terre

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Banane
Crème dessert café

MERCREDI

13/01

Carottes râpées ciboulette
Batavia aux croûtons
Saucisson sec



Colin d'alaska sauce bonne femme
Tortis sauce carbonara
Tortis
Brocolis

Plateau de fromages festifs
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Liégeois chocolat dessert

JEUDI

14/01

Œufs durs à la parisienne
Pâté en croûte
Salade mêlée à la tomate

Merguez
Escalope de volaille viennoise
Semoule
Ratatouille

Plateau de fromages
Yaourt nature et sucre

Corbeille de fruits
Muffins aux pépites de chocolat

VENDREDI

15/01

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Le Porc Français



Dessert de
ma mamie



Produit local

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

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



Plat
végétarien



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)

