



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

25/01

Pâté de foie et cornichons
Chou blanc, haricots verts
Salade d'endives et pommes



Grignotes volaille aux épices
Quiche lorraine
Riz créole
Julienne de légumes

Mimolette
Vache qui rit
Fromage blanc sucre 20%

Kiwi
Liegeois vanille
Crème dessert caramel



MARDI

26/01

Carottes râpées ciboulette
Radis beurre
Feuilleté à la viande de porc



Colin d'alaska sauce américaine
Tortilla de pomme de terre aux
poivrons
Pommes rissolées
Haricots verts persillés



St paulin
Emmental
Petit moule ail et fines herbes

Corbeille de fruits
Semoule au lait
Lait gélifié arôme chocolat



MERCREDI

27/01

Œufs durs
Endives aux croûtons
Salade blé basilic et poivrons

Steak haché
Côte de porc aux herbes
Chou-fleur persillé
Gratin dauphinois

Cantal
Coulommiers
Fromage carré frais

Corbeille de fruits
Fromage blanc coulis framboise
Éclair au chocolat

JEUDI

28/01

Salade d'automne
Rosette
Soupe de potiron et croûtons

Sauté de bœuf
Saucisse de Toulouse
Petits pois aux oignons
Frites



fromage blanc 20 % sucre
Fromage fondu frais
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Muffins aux pépites de chocolat
Lait gélifié arôme caramel



VENDREDI

29/01

Mortadelle
Salade savoyarde
Salade coleslaw



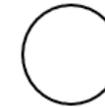
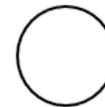
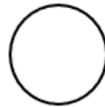
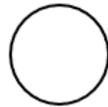
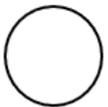
Parmentier de poisson
Sauté de poulet sauce crème
Purée de pommes de terre
Carottes à la crème



St nectaie
Fromage frais fouetté
Fromage frais carre president

Yaourt velouté aux fruits mixés
Riz au lait
Salade de fruits au sirop

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI
25/01

Betteraves ciboulette
Pizza royale (fait)
Laitue vinaigrette

Escalope de volaille aux herbes de
provence
Croque-monsieur
Riz pilaf
Panaché de salades

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Liégeois chocolat dessert

MARDI
26/01

Salade de tomates et concombres
Laitue iceberg
Feuilleté au fromage

Poisson meunière
Chipolatas
Tortis
Carottes vichy



Plateau de fromages
Fromage blanc 40%

Corbeille de fruits
Dessert de pommes et fraises

MERCREDI
27/01

Carotte râpée nature
Salade mêlée
Œufs durs mimosa

Hachis parmentier
Feuilleté hot-dog de volaille
Purée de pommes de terre
Tomates à la provençale

Plateau de fromages
Petit suisse nature

Corbeille de fruits
Biscuit quatre-quarts et crème
anglaise

JEUDI
28/01

Salade batavia au thon
Laitue vinaigrette
Saucisson à l'ail

Tartiflette (plat avec salade
d'accompagnement)

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Riz au lait

VENDREDI
29/01

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Produit local



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français

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 de ma mamie



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

