



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

22/03

Macédoine au thon mayonnaise
Salade fraîcheur mozzarella
Taboulé

Rôti de porc au jus
Aiguillettes de volaille
Pommes rissolées
Ratatouille

Tomme grise
Yaourt nature sucre
Coulommiers

Dessert de pommes-framboises
Gaufre chocolat
Pomme golden

Biscuit nappé chocolat
Orange

MARDI

23/03

Betteraves ciboulette
Pâté de foie et cornichons
Salade de chou chinois



Steak de soja provençale
Tortilla de pommes de terre (cubes
cuites) persillées (a.c)
Choux de bruxelles sautés



Pyrenée
Œur cendre
Petit suisse aux fruits

Dessert de pommes et fraises
Crème dessert vanille
Banane

Œilleux caramel beurre sale
Banane

MERCREDI

24/03

Salade batavia aux dés de jambon
Salade pommes de terre persillées
Salade coleslaw



Cuisse de poulet rôti
Grillade de porc printanière
Haricots beurre
Frites

Mimolette
Petit moule ail et fines herbes
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Muffin vanille chocolat
Salade de fruits au sirop



Quatre quart nature
Pomme bicolore

JEUDI

25/03

Assiette de charcuterie : terrine de
campagne et saucisson sec
Carottes râpées aux raisins
Salade du chef

Roti dinde
Nuggets de poisson et citron
Poêlée de courgettes
Riz à la brunoise de légumes

Fromage frais carre president
Vache qui rit
Tomme blanche

Pomme golden
Le clafoutis aux abricots les
desserts de ma mamie
Fromage blanc aux fruits

Gaufre chocolat
Jus de pomme

VENDREDI

26/03

Chou blanc au paprika mayonnaise
Feuilleté au fromage
Salade verte au thon



Pavé de saumon sauce safranée
rôti de veau
Semoule
Julienne de légumes au cumin

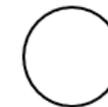
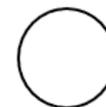
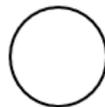
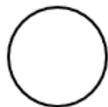
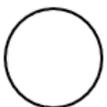


St nectaire
Camembert
Fromage à tartiner

Dessert pommes-cassis
Kiwi
Liegeois vanille



LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

22/03

Rillettes
Salade mêlée

Batavia aux croûtons



Tarte aux poireaux
Poisson meunière
Brocolis à l'échalotte
Riz au dés de carottes

Plateau de fromages
Yaourt velouté aux fruits mixés

Corbeille de fruits
Cookie chocolat pépites chocolat
Entremets vanille aux fruits rouges

MARDI

23/03

Salade de pâtes
Salade mêlée
Quiche lorraine

Colin d'alaska sauce curry
Paupiette de volaille chasseur
Semoule
Carottes étuvées

Plateau de fromages
fromage blanc 20 % sucre

Ananas
Mousse au chocolat
Crème dessert caramel



MERCREDI

24/03

Betteraves vinaigrette
Carottes râpées ciboulette
Terrine de campagne et crudités

Croque-monsieur
Pilons de volaille aux épices tandoori
Julienne de légumes
Papillons

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Beignet aux pommes
Liégeois chocolat dessert

JEUDI

25/03

Œufs durs mayonnaise
Salade de pommes de terre alsacienne
Salade mêlée

Paella



Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Marbré au chocolat
Semoule au lait
Corbeille de fruits



VENDREDI

26/03

LÉGENDE



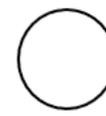
Fruit ou légume frais



Pêche responsable



Plat végétarien



Dessert de ma mamie

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



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)

