



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

13/09

Salade coleslaw
Pâté de foie et cornichons
Salade iceberg au fromage

Merguez
Sauté de porc (sans sauce)
Papillons
Haricots verts persillés

Fromage fondu frais
Samos
Yaourt nature sucre

Dessert pommes-cassis
Pêche plate
Crème dessert praliné

Rocher coco choco
Jus de pommes briquette 20 cl

MARDI

14/09

Salade de riz à l'orientale
Céleri rémoulade
Melon

Rôti de volaille jus aux herbes
Tarte aux poireaux
Courgettes et son ingrédient
mystère
Pomme vapeur persillées

Pyrénées
Gouda
Fromage frais carre président

Lait gélifié arôme vanille
Kiwi
Marbré au chocolat

Mœlleux caramel beurre sale
Banane

MERCREDI

15/09

Œufs durs à la parisienne p/sel
Salade de haricots verts et maïs
Salade verte aux lardons et
croûtons

Omelette au fromage
Échine de porc grillé au romarin
Frites
Carottes braisées

Fromage blanc aux fruits
Edam
Saint paulin

Banane
Pêches au sirop
Crème dessert liégeois chocolat

Biscuit nappé chocolat
Pomme bicolore

JEUDI

16/09

Salade estivale du chef
Chou blanc au cumin
Terrine de légumes émulsion de
tomates

Carry de poisson pimenté à la
créole
Cordon bleu de volaille
Cocotte de riz parfumé
Confit de poivrons

Vache qui rit
Cantal
Petit suisse nature

Salade de fruits frais
Rocher coco choco
Gâteau renversé à l'ananas

Biscuit roulé à la framboise
Banane

VENDREDI

17/09

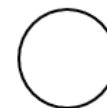
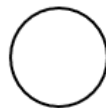
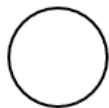
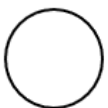
Salade de mâche et tomates
Cornet de jambon à la russe
Pâté de foie

Filet de lieu noir en persillade de
tomate
Steak haché
Blé aux petits légumes
Poêlée campagnarde (carotte, chou
fleur, courgette, brocoli)

Fromage fondu emmental
Mimolette
Yaourt aromatisé

Flan nappé caramel
Corbeille de fruits
Dessert de pommes et fraises

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

13/09

Céleri rave rémoulade au paprika
Salade verte
Salade de haricots verts

Tarte au fromage
Carry de cabillaud
Panaché de salade
Cocotte de riz parfumé

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Lait gélifié arôme chocolat

MARDI

14/09

Salade mêlée
Assiette de charcuterie
Salade gauloise

Saucisses de volaille et ketchup
Œufs durs sauce béchamel
Semoule
Ratatouille

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Crème dessert caramel

MERCREDI

15/09

Melon jaune
Salade mêlée
Carotte râpée nature

Rôti de volaille à la tomate
Croque-monsieur
Tomates à la provençale
Papillons

Plateau de fromages
Yaourt velouté aux fruits mixés

Corbeille de fruits
Crème renversée

JEUDI

16/09

Feuilleté à la viande de porc
Laitue iceberg
Tomates aux œufs durs

Jambon grillé
Omelette au fromage
Purée de pommes de terre
Poêlée de julienne légumes chou-fleur

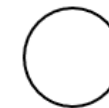
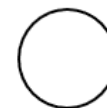
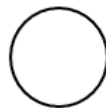
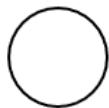
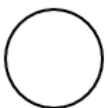
Plateau de fromages
Fromage blanc 20 %

Corbeille de fruits
Melon à la verveine et noix de coco

VENDREDI

17/09

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



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



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



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

