



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

20/09

Pomelos
Concombres nature
Surimi sauce cocktail

Colin d'alaska sauce tomate et basilic
Aiguillette de volaille marinée tex-mex
Pommes rosti
Brocolis

Mimolette
Vache qui rit
Fromage blanc sucre 20%

Crème dessert chocolat
Dessert pommes-cassis

Biscuit nappé chocolat
Orange

MARDI

21/09

Salade piémontaise
Carottes râpées ciboulette
Pâté de foie

Chipolatas
Steak haché
Carottes à la crème
Tortis

Emmental
Gouda
Yaourt nature sucre

Lait gélifié arôme caramel
Corbeille de fruits
Yaourt velouté aux fruits mixés

Gaufrette vanille
Banane

MERCREDI

22/09

Oufs durs à la parisienne
Batavia aux croûtons
Radis à la crème de ciboulette

Rôti de bœuf au jus
Omelette au fromage
Gratin de chou-fleur
Blé

Brie
Bûche
Petits suisses et sucre

Crème dessert panache
Corbeille de fruits
Pomme rôtie à la groseille

Biscuit brownie au chocolat
Pomme golden

JEUDI

23/09

Salade batavia aux dés de jambon
Salade de pâtes
Salade coleslaw

Kébab de volaille
Calamars ou encornets panés aux épices espagnoles
Riz créole
Haricots beurre

Tomme blanche
Fromage fondu frais
Yaourt nature

Lait gélifié arôme vanille
Tarte tatin
Corbeille de fruits

Biscuit roulé au chocolat
Jus d'orange

VENDREDI

24/09

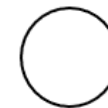
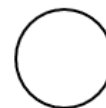
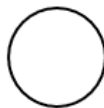
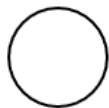
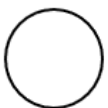
Oufs durs
Céleri rémoulade
Tomates à l'échalote

Filet de merlu sauce vierge
Saucisse au couteau
Courgettes provençale
Purée de pommes de terre

Fromage frais fouetté
Fromage frais carre président
Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat dessert
Quatre quart nature

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

20/09

Céleri rémoulade
Salade batavia
Tomates aux œufs durs

Hoki sauce vierge au basilic
Sauté de bœuf
Tortis
Chou-fleur sauté au paprika

Plateau de fromages
Yaourt nature danone

Corbeille de fruits
Lait gélifié arôme chocolat

MARDI

21/09

Melon à l'italienne
Salade batavia

Pizza royale
Frites

Plateau de fromages
Yaourt velouté aux fruits mixés

Corbeille de fruits
Beignet aux pommes

MERCREDI

22/09

Betteraves vinaigrette
Salade verte
Cornet de jambon à la russe

Chicken wings barbecue
Blé sauté
Julienne de légumes

Plateau de fromages
Petit suisse nature

Corbeille de fruits
Fromage blanc aux fruits

JEUDI

23/09

Salade mêlée
Taboulé aux légumes
Concombres en macédoine

Omelette au fromage
Rôti de volaille et moutarde
Ratatouille
Semoule

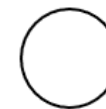
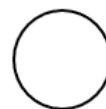
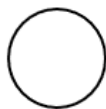
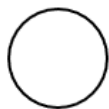
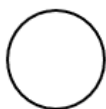
Plateau de fromages
Fromage blanc 40%

Corbeille de fruits
Liégeois chocolat dessert

VENDREDI

24/09

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)



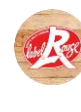
Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

