



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

27/09

Chou-fleur persil échalote
Betteraves et œufs durs ciboulette
Melon

Paupiette de veau au jus
Filet de lieu noir en persillade de tomate
Petits pois aux oignons rouges
Semoule

Fromage fondu emmental
Vache qui rit
Yaourt nature

Pastèque
Dessert de pommes et pêches

Biscuit nappé chocolat
Banane

MARDI

28/09

Tomates au basilic
Salade de riz et des de jambon
Salade iceberg au bleu

Émincé de volaille basquaise
Tranche de jambon de paris
Purée de pommes de terre
Ratatouille

St nectaire
Fromage à tartiner
Gouda

Corbeille de fruits
Yaourt aromatisé
Lait gélifié arôme vanille

Poire

MERCREDI

29/09

Salade du chef (fromage type emmental, jambon blanc, salade iceberg, tomate)
Salade de mâche et tomates
Terrine de campagne

Chipolatas
Haché de veau au jus
Poêlée de julienne légumes chou-fleur
Boulgour à l'orientale

Yaourt aromatisé
Fromage blanc 0 %
Mimolette

Corbeille de fruits
Beignet aux pommes
Liégeois chocolat dessert

Biscuits fourrés abricot
Pomme bicolore

JEUDI

30/09

Chou blanc aux raisins vinaigrette
Carottes au citron
Œufs durs

Bolognaise au bœuf
Cervelas obernois à l'alsacienne
Poêlée de courgettes
Tortis

Cantal
Petit moule ail et fines herbes
Fromage frais fouetté

Tarte tatin
Corbeille de fruits
Crème dessert panache

Marbré au chocolat
Orange

VENDREDI

01/10

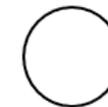
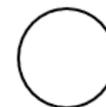
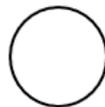
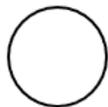
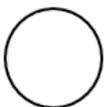
Salade mexicaine
Radis à la croque-au-sel
Concombres en macédoine

Grignottes de volaille
Tajine de poisson
Riz à la brunoise de légumes
Haricot beurre au dés de tomates

Camembert
St nectaire
Fromage blanc 0%

Flan nappé caramel
Corbeille de fruits
Dessert de pommes et abricots (compote)

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

27/09

Salade mêlée
Saucisson à l'ail
Salade de lentilles

Échine de porc demi-sel
Fish & chips
Salade verte
Riz au dés de carottes

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat
Corbeille de fruits

MARDI

28/09

Concombres en macédoine
Melon charentais
Salade verte

Hoki sauce tomate basilic
Paupiette de volaille chasseur
Carottes étuvées
Semoule

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Banane
Crème dessert caramel

MERCREDI

29/09

Radis beurre
Salade verte
Terrine de campagne et cornichons

Croque-monsieur
Pilons de volaille aux épices
tandoori
Coquillettes
Panaché de salades

Plateau de fromages
Fromage blanc 0 %

Purée pommes
Yaourt velouté aux fruits mixés

JEUDI

30/09

Salade verte
Œufs durs mayonnaise
Betteraves vinaigrette

Jambon grillé
Merguez
Jardinière de légumes
Pommes rissolées

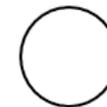
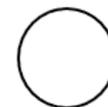
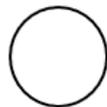
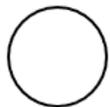
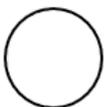
Plateau de fromages
Petit suisse aux fruits

Marbré au chocolat
Corbeille de fruits

VENDREDI

01/10

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)

