



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

18/10

Saucisson à l'ail
Feuilleté au fromage
Salade de carottes rapées aux
pommes

Chipolatas
Paupiette de volaille sauce crème
Cocotte de riz parfumé
Haricots panachés

Camembert
Emmental
Yaourt nature

Pêche
Dessert pommes-ananas
Beignet parfum chocolat

Mœlleux caramel beurre sale
Banane

MARDI

19/10

Terrine de campagne et cornichons
Salade batavia aux dés de jambon
Radis à la croque-au-sel

Bolls de veau sauce tomate
Filet de lieu noir
Semoule
Ratatouille

Petit moule ail et fines herbes
Mimolette
Petit suisse aux fruits

Flan vanille
Banane
Mousse au chocolat

Biscuits fourrés abricot
Pomme bicolore

MERCREDI

20/10

Salade de penne au thon
Œufs durs
Tomate mimosa

Raviolis de bœuf gratinés
Tortilla de pomme de terre aux
poivrons
Courgettes à l'ail
Pommes vapeur

Samos
St nectaire
Yaourt nature

Fromage blanc et compotée de
mangues
Dessert de pommes et abricots
(compote)
Eclair à la vanille

Rocher coco choco
Jus de pommes briquette 20 cl

JEUDI

21/10

Taboulé aux légumes
Salade iceberg au fromage
Salade de haricots rouges et maïs

rôti de porc
Haut de cuisse de poulet sans
sauce
Purée de pommes de terre
Tomates à la provençale

Fromage comme l'emmental
Pyrenée
Yaourt nature et sucre

Corbeille de fruits d'été
Crème dessert panache
Cake au citron

Biscuit cookie chocolat noir
Jus d'orange briquette 20 cl

VENDREDI

22/10

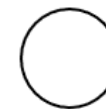
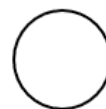
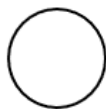
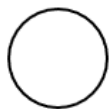
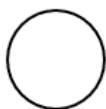
Salade de mâche et tomates
Haricots verts aux poivrons
Saucisson sec

Nuggets de poisson
Rôti de bœuf sauce forestière
Penne
Épinards à la crème

Gouda
Yaourt nature et sucre
Fromage frais carre president

Liegeois vanille
Purée pommes
Fromage blanc aux fruits

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

18/10

Macédoine vinaigrette
Betteraves vinaigrette
Salade verte

Cervelas obernois à l'alsacienne
Nuggets de poisson
Panaché de salades
Tortis

Plateau de fromages
Yaourt velouté aux fruits mixés

Corbeille de fruits
Crème dessert panache

MARDI

19/10

Salade mêlée
Céleri rémoulade
Assiette de crudités

Filet de poisson pané
Nems de volaille
Épinards à la crème
Pomme sautées

Plateau de fromages
Fromage blanc

Corbeille de fruits
Fromage blanc aux fruits

MERCREDI

20/10

Radis vinaigrette
Laitue iceberg
Feuilleté au fromage

Omelette nature
Rôti de volaille et moutarde
Coquillettes
Brocolis

Plateau de fromages
Petit suisse nature

Corbeille de fruits
Dessert pommes-cassis

JEUDI

21/10

Duo de choux aux raisins
Salade de riz au thon
Salade mêlée à la tomate

Rougail de saucisse boucanée
Pizza orientale
Purée de pomme de terre à l'ail
Carottes persillées

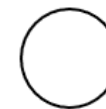
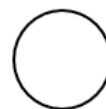
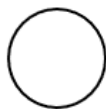
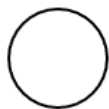
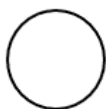
Plateau de fromages
Yaourt nature et sucre

Corbeille de fruits
Gâteau basque

VENDREDI

22/10

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)

