



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

13/12

- Batavia aux croûtons
- Salade Marco polo
- Saucisson à l'ail



- Émincé de volaille à l'indienne
- Chipolatas
- Ratatouille
- Haricots blancs soubise

- Tomme grise
- Yaourt nature sucre
- Cantal

- Compote pommes et bananes
- Corbeille de fruits
- Liégeois chocolat dessert

MARDI

14/12

- Taboulé aux légumes
- Andouille
- Macédoine au thon mayonnaise

- Saucisse fumée
- Aiguillettes de poulet
- Lentilles cuisinées
- Haricots verts à l'ail

- Croute noire
- Fromage frais carre président
- Camembert

- Fromage blanc aux fruits
- Corbeille de fruits
- Flan nappe caramel



MERCREDI

15/12

- Céleri râpé sauce salade
- Œufs durs à la parisienne p/sel
- Salade piémontaise



- Côte de porc au jus p/sel
- Quiche lorraine
- Pommes campagnardes
- Poêlée de légumes



- Bûche
- Fromage blanc 20 % sucre
- Edam

- Yaourt aromatisé
- Banane
- Dessert de pommes et fraises

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



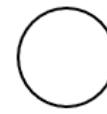
Pêche
responsable



Le Porc Français



Potage du
chef



VENDREDI

17/12

- Carottes râpées au curry
- Chou rouge émincé vinaigrette
- Œufs durs mayonnaise

- Émincé de volaille basquaise
- Filet de lieu noir en persillade de tomate
- Riz aux petits pois
- Poêlée de brocolis et champignons



- Gouda
- Fromage brebis crème
- Emmental

- Dessert de pommes et abricots (compote)
- Clémentines
- Riz au lait



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Recette du
chef



Agriculture
raisonnée



Origine
France



Produit de saison



Produit local

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Omelette
du chef



Plat
végétarien



Purée du
chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture
Biologique Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label
Rouge



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

