



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 nappé 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

JEUDI

16/12

Saumon fume crème ricotta aneth
et toast (pfa)
Verrine betterave avocat et crevette

Fondant de poulet farci aux cèpes
et son jus
Pavé de saumon rôti crème
citronnée
Poêlée de légumes anciens et
figues
Pommes rôties

Plateau de fromages

Duo de clémentine et père Noël en
chocolat
Petits choux en fête
Sapin caramel chocolat

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



LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Le Porc Français



Potage du
chef



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



Issu de viande
Label Rouge



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



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



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)

