



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

15/11

Salade de betteraves et maïs
Taboulé aux légumes
Duo de choux aux raisins

Émincé de volaille basquaise
Boulettes d'agneau à l'aigre-douce
Lentilles à la paysanne
Haricots verts

Fromage fondu emmental
Croc lait
Yaourt nature sucre

Flan nappe caramel
Gaufre au sucre
Banane

Mølleux caramel beurre sale
Banane

MARDI

16/11

Salade piémontaise
Salade de thon et maïs sauce
salade
Terrine de campagne

Nuggets de poisson et citron
Cuisse de poulet au four
Riz aux poivrons
Brocolis



Gouda
Samos
Petit moule ail et fines herbes

Corbeille de fruits
Dessert de poires (compote)
Flan vanille

Biscuits fourrés abricot
Pomme bicolore

MERCREDI

17/11

Concombres nature
Salade batavia aux dés de jambon
Salade de lentilles aux échalotes

Steak haché
Emincé de porc au paprika
Poêlée de julienne légumes chou-
fleur
Semoule à la coriandre

Edam
Yaourt aromatisé
Fromage blanc

Dessert tous fruits
Crème dessert caramel
Beignets à la framboise

Rocher coco choco
Jus de pomme

JEUDI

18/11

Carotte râpée nature
Potage de légumes variés
Salade de riz à la provençale

Tortis à la bolognaise
Boudin noir
Tortis au fromage
Chou-fleur à la crème



Tomme grise
Yaourt nature
Cantal

Gâteau de riz
Corbeille de fruits
Crème dessert panache



Biscuit cookie chocolat noir
Jus d'orange

VENDREDI

19/11

Salade de haricots verts aux noix
Pâté de foie
Céleri rémoulade

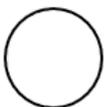
Tajine de poisson
Cordon bleu de volaille
Poêlée arlequin
Purée de pommes de terre



Fromage frais fouetté
Yaourt nature sucre
Camembert

Salade de fruits au sirop
Corbeille de fruits
Yaourt velouté aux fruits mixés

LÉGENDE



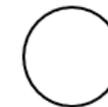
Pêche
responsable



Dessert de
ma mamie



Bleu Blanc Cœur





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

15/11

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
Fromage blanc aux fruits

MARDI

16/11

Tarte au fromage
Salade verte
Chou-fleur persil échalote

Croque-monsieur
Émincé de volaille aux légumes
parfumés
Carottes glacées
Purée de pommes de terre

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Banane
Crème dessert café

MERCREDI

17/11

Carottes râpées ciboulette
Batavia aux croûtons
Saucisson sec

Colin d'alaska sauce bonne femme
Tortis sauce carbonara
Tortis
Brocolis

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Liégeois chocolat dessert

JEUDI

18/11

Œufs durs à la parisienne
Pâté en croûte
Salade mêlée à la tomate

Couscous royal
escalope de poulet viennoise
Légumes couscous

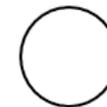
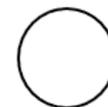
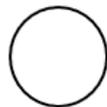
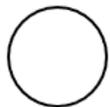
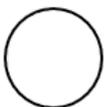
Plateau de fromages
Yaourt nature et sucre

Corbeille de fruits
Muffins aux pépites de chocolat

VENDREDI

19/11

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



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 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)



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

