



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

22/11

Céleri rémoulade
Terrine de campagne
Salade boulgour aux légumes



Steak haché
Rôti de volaille et moutarde
Semoule
Gratin de courgettes

Samos
Vache qui rit
Petit suisse sucre

Poire
Flan vanille
Purée pommes

Rocher coco choco
Jus de pommes briquette 20 cl

MARDI

23/11

Rondelles de concombre vinaigrette
Salade de haricots verts échalotes
Salade de pâtes au basilic



Sauté de veau
Chipolatas
Pomme de terre fondantes
Gratin de courgettes

Fromage frais fouetté
Petit moule ail et fines herbes
Gouda

Raisin blanc
Compote de pomme meringuée
Creme dessert vanille

Mœlleux caramel beurre sale
Banane

MERCREDI

24/11

Endives au bleu
Duo de choux aux raisins
Œufs durs vinaigrette



Pizza royale
Boulettes de veau sauce aux champignons
Frites
Salade verte

Fromage fondu frais
fromage blanc 20 % sucre
Croute noire

Corbeille de fruits
Tarte flan pâtissier
Dessert de pommes et pêches

Torsade chocolat
Pomme bicolore

JEUDI

25/11

Potage poireaux pommes de terre
Saucisson à l'ail
Champignons émincés et brocolis

Rôti de bœuf à l'échalote
Emincé de porc paysanne
Tortis
Poêlée de haricots verts à l'échalote

Cantal
Camembert
Yaourt nature sucre

Tarte tatin
Verrine de fromage blanc à la crème de marrons
Banane



Biscuit roulé à la framboise
Banane

VENDREDI

26/11

Samoussa de volaille
Salade de blé à la chinoise
Betteraves rouges lorette

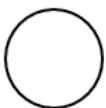
Émincé de volaille
Colin d'alaska aux petits légumes
Fondue de poireaux à la crème
Riz créole



Fromage tendre carré
Croc lait
fromage saint nectaire

Ananas au sirop
Beignet parfum chocolat
Ananas au sirop

LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Pêche responsable



Dessert de ma mamie



Viande Bovine Française (VBF)



LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

22/11

Rosette et cornichons
Salade verte
Assiette de crudités

Cordon bleu de volaille
Carry de cabillaud
Carottes persillées
Cocotte de riz parfumé

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Marbré au chocolat

MARDI

23/11

Salade mêlée
Carottes râpées, noix de coco et
citron vert
Salade de riz et des de jambon

Farfalles au saumon
Paupiette de volaille forestière
Farfalles
Ratatouille

Plateau de fromages
Fromage blanc

Corbeille de fruits
Crème dessert chocolat

MERCREDI

24/11

Feuilleté au fromage
Salade mêlée
Concombres en macédoine

Quiche tomate mozzarella
Steak haché
Haricot beurre au dés de tomates
Semoule

Plateau de fromages
Petit suisse nature

Corbeille de fruits
Yaourt velouté aux fruits mixés

JEUDI

25/11

Assiette de charcuterie espagnole
Laitue iceberg

Fajitas de volaille et poivrons
Pommes rosti

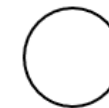
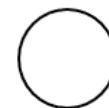
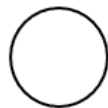
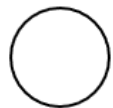
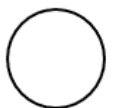
Plateau de fromages
Fromage blanc 20 %

Corbeille de fruits
Gâteau basque

VENDREDI

26/11

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



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)



Bleu Blanc Cœur



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française

