



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

29/11

Pâté de foie et cornichons
Chou blanc, haricots verts
Salade d'endives et pommes



Grignotes volaille aux épices
Quiche lorraine
Macaronis
Julienne de légumes

Mimolette
Vache qui rit
Fromage blanc sucre 20%

Kiwi
Liegeois vanille
Crème dessert caramel



Barre aux céréales et chocolat
Orange

MARDI

30/11

Carottes râpées ciboulette
Radis beurre
Feuilleté à la viande de porc



Colin d'alaska sauce américaine
Tortilla de pomme de terre aux
poivrons
 Lentilles à la paysanne
Haricots verts persillés

St paulin
Emmental
Petit moule ail et fines herbes

Corbeille de fruits
Semoule au lait
Flan chocolat

Biscuits moelleux au citron
Jus d'orange

MERCREDI

01/12

Œufs durs
Endives aux croûtons
Salade blé basilic et poivrons

Steak haché
Côte de porc aux herbes
Chou-fleur persillé
Gratin dauphinois

Cantal
Coulommiers
Fromage carré frais

Corbeille de fruits
Fromage blanc coulis framboise
Éclair au chocolat

Moelleux caramel beurre sale
Banane

JEUDI

02/12

Salade d'automne
Rosette
Soupe de potiron et croûtons

Sauté de bœuf
Tranche de jambon de paris
Petits pois et carottes
Frites



Gouda
Fromage fondu frais
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Clafoutis aux fruits l'antigaspi ça
porte ses fruits
Lait gélifié arôme caramel

Pomme bicolore

VENDREDI

03/12

Mortadelle
Salade savoyarde
Salade coleslaw

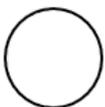
Parmentier de poisson
Sauté de poulet sauce crème
Purée de pommes de terre
Brocolis à l'échalote



St nectaire
Fromage frais fouetté
Fromage frais carre president

Corbeille de fruits
Riz au lait
Salade de fruits au sirop

LÉGENDE



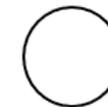
Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Viande Bovine
Française (VBF)





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

29/11

Betteraves ciboulette
Pizza royale
Laitue vinaigrette

Escalope de volaille aux herbes de
provence
Croque-monsieur
Riz pilaf
Panaché de salades

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Liégeois chocolat dessert

MARDI

30/11

Salade de tomates et concombres
Laitue iceberg
Feuilleté au fromage

Poisson meunière
Chipolatas
Tortis
Carottes vichy

Plateau de fromages
Fromage blanc

Corbeille de fruits
Dessert de pommes et fraises

MERCREDI

01/12

Carotte râpée nature
Salade mêlée
Œufs durs mimosa

Hachis parmentier
Feuilleté hot-dog de volaille
Purée de pommes de terre
Tomates à la provençale

Plateau de fromages
Petit suisse nature

Corbeille de fruits
Biscuit quatre-quarts et crème
anglaise

JEUDI

02/12

Salade batavia au thon
Laitue vinaigrette
Saucisson à l'ail

Tartiflette (plat avec salade
d'accompagnement)

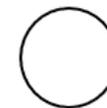
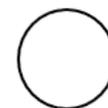
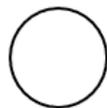
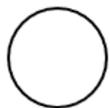
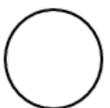
Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Riz au lait

VENDREDI

03/12

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 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

