



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

## LUNDI 21/03

Radis à la crème de ciboulette  
Céleri rémoulade  
Rosette

Steak haché  
rôti de porc  
Gratin de courgettes  
Pommes campagnardes

Yaourt nature et sucre  
Samos  
Vache qui rit

Pomme golden  
Yaourt a boire fraise  
Spécialité pommes et pêches  
(compote)

## MARDI 22/03

Salade de chou chinois  
Concombre vinaigrette  
Salami et cornichons

Chipolatas  
Cuisse de poulet au jus  
Riz pilaf  
Émincé de chou vert

Gouda  
Cœur cendre  
Petit moule ail et fines herbes

Mousse au chocolat  
Fruit du jour  
Crème dessert vanille

## MERCREDI 23/03

Cœurs de palmier au maïs  
Endives au bleu  
Macédoine à la parisienne

Omelette aux fines herbes  
Pizza royale  
Frites  
Salade verte

Pyreee  
Mimolette  
Fromage fondu frais

Banane anglaise chocolat  
Corbeille de fruits  
Tarte flan pâtissier

## JEUDI 24/03

Betteraves vinaigrette  
Saucisson à l'ail  
Soupe de potiron

Sauté de bœuf façon carbonade  
Filet de lieu noir sauce dieppoise  
Haricots verts à l'ail et au persil  
Tortis

Fromage tendre carré  
Coulommiers  
Cantal

Le 4/4 pépites choco les dessert de  
ma mamie  
Fromage blanc aux fruits  
Banane

## VENDREDI 25/03

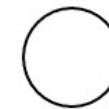
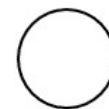
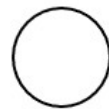
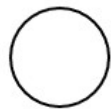
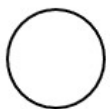
Salade piémontaise  
Maquereau à la tomate  
Chou blanc au cumin

Nuggets de poisson et citron  
Jambon blanc  
Jeunes carottes persillées  
Blé

Fromage comme l'emmental  
Petit louis  
fromage saint nectaire

Pomme bicolore  
Bio yaourt vanille  
Crème dessert caramel

## LÉGENDE



# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



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



Potage du chef



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



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

### Trame menu

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

