

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**  
16/05

Tomate nature  
Pastèque en salade  
Salade piémontaise

Aiguillettes de volaille au jus  
Sauté de veau à la provençale  
Haricots verts sautés  
Purée de pommes de terre

Petit suisse sucre  
Petit moule ail et fines herbes  
Fromage comme l'emmental

Corbeille de fruits  
Purée pommes  
Fromage blanc aux fruits

Biscuit nappé chocolat  
Orange

**MARDI**  
17/05

Betteraves vinaigrette  
Melon  
Macédoine mayonnaise

Gâteau de pommes de terre  
Gratin de farfalles aux petits pois  
Panaché de salades

Mimolette  
Camembert  
Fromage fondu frais

Flan chocolat  
Semoule au lait  
Banane

Mœlleux caramel beurre sale  
Banane

**MERCREDI**  
18/05

Carottes râpées vinaigrette  
Salade mêlée aux olives  
Rouleau de surimi à la mayonnaise

Aiguillettes de volaille  
Saumonette sauce provençale  
Tian de légumes  
Riz à la brunoise de légumes

Samos  
Tomme blanche  
fromage saint nectaire

Crème pâtissière aux fraises  
Dessert de pommes et abricots  
(compote)  
Panier de pommes multicolours

Quatre quart nature  
Pomme bicolore

**JEUDI**  
19/05

Céleri en branches aux éclats de  
maïs  
Pâté de foie cornichon  
Concombres nature

Macaronis à la bolognaise  
Panaché de salades

St paulin  
Vache qui rit  
Yaourt aromatisé

Brownie  
Liégeois chocolat dessert  
Salade de pastèque et dés kiwi

Gaufre mini  
Jus de pomme

**VENDREDI**  
20/05

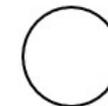
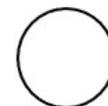
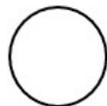
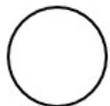
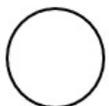
Salade de cœurs de laitue au  
gouda  
Saucissons a l'ail et sec  
Haricots verts aux poivrons

Filet de lieu noir sauce safranée  
Gratin de courgettes  
Tortis

Cœur cendre  
Vache picon  
Yaourt nature

Salade de pêches et nectarines  
Dessert pommes-ananas  
Crème dessert panache

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

**LUNDI**  
16/05

Salade de mâche et betteraves à la ciboulette  
Salade batavia  
Pizza royale

Spaghettis a la carbonara  
Croque-monsieur  
Spaghettis  
Carottes persillées

Plateau de fromages  
Yaourt nature sucre

Compote de pêches allégée  
Crème dessert panache

**MARDI**  
17/05

Salade mêlée  
Salade de champignons  
Salade de tomates et concombres

Colin d'alaska  
Steak haché de poulet  
Épinards au jus  
Tortis

Plateau de fromages  
Fromage blanc

Corbeille de fruits  
Yaourt aux fruits 0% panache

**MERCREDI**  
18/05

Radis vinaigrette  
Salade mêlée  
Carotte râpée nature

Nuggets de poisson et citron  
Feuilleté hot-dog de volaille  
Pommes rosti  
Tomates à la provençale

Plateau de fromages  
Petit suisse nature

Corbeille de fruits  
Compote pommes et bananes

**JEUDI**  
19/05

Quiche lorraine  
Pizza royale  
Assiette de charcuterie espagnole

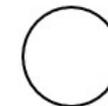
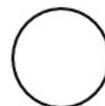
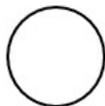
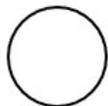
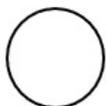
Chicken wings barbecue  
Chipolatas  
Pommes rosti  
Purée de pomme de terre à l'ail

Plateau de fromages  
Fromage blanc 20 %

Corbeille de fruits  
Assortiment de petits fours sucrés

**VENDREDI**  
20/05

## 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



Pêche responsable



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



Viande Bovine Française (VBF)

