

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
09/05

Salade mêlée
Salade mêlée à la tomate
Salade de betteraves et maïs

Rôti de porc jus aux herbes
Carry de cabillaud
Jardinière de légumes
Boullgour à la ciboulette

Fromage fondu frais
Bleu
Yaourt nature sucre

Dessert de pommes et abricots
(compote)
Fromage blanc aux fraises
Kiwi

Biscuit nappé chocolat
Jus de pommes briquette 20 cl

MARDI
10/05

Salade de riz
Radis à la crème de ciboulette
Salade d'aubergines a la grecque

Cordon bleu de volaille
rôti de veau
Carottes, ail et persil
Coquillettes

Gouda
Fromage comme l'emmental
Fromage blanc 0 %

Gaufre au sucre
Corbeille de fruits
Pastèque

Gaufre liégeoise
Banane

MERCREDI
11/05

Melon jaune
Salade blé basilic et poivrons
Cœurs de palmier au maïs

Aiguillettes de volaille
Côte de porc sauce barbecue
Tian de légumes
Frites

Coulommiers
Yaourt nature sucre
Fromage carré frais

Crème dessert panache
Banane
Pomme rôtie à la groseille

Biscuit brownie au chocolat
Pomme golden

JEUDI
12/05

Crumble de tomate au cumin
Œufs durs
Terrine de campagne

Roti dinde
Omelette aux fines herbes
Aubergines au four
Cocotte de riz parfumé

Fromage comme l'emmental
Yaourt aromatisé
Fromage frais fouetté

Crème dessert panache
Muffins aux pépites de chocolat
Banane

Biscuit roulé au chocolat
Jus d'orange
Seven up 33cl
Pomme bicolore

VENDREDI
13/05

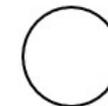
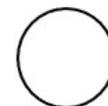
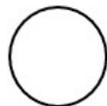
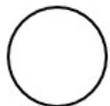
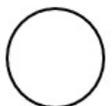
Salade mexicaine
Museau vinaigrette
Carotte râpée nature

Colin d'alaska aux petits légumes
Nuggets de poisson et citron
Épinards sauce bechamel
Blé

Camembert
Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes

Liegeois vanille
Flan nappé caramel
Pomme bicolore

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

09/05

Salade batavia
Salade de haricots verts et maïs
Céleri rave rémoulade au paprika

Escalope de volaille sauce paprika
Tarte au fromage
Haricots beurre
Panaché de salade

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits
Smoothie kiwi banane

MARDI

10/05

Salade coleslaw
Endives aux raisins secs
Assiette de charcuterie

Colin d'alaska aux petits légumes
Merguez
Semoule
Poêlée mexicaine

Fromage blanc
Plateau de fromages

Corbeille de fruits
Crème dessert caramel

MERCREDI

11/05

Concombres en macédoine
Duo de melons
Carotte râpée nature

Steak haché
Croque-monsieur
Papillons sauce tomate
Haricots verts aux oignons

Petit suisse nature
Plateau de fromages

Corbeille de fruits
Marbrés au chocolat et crème
anglaise

JEUDI

12/05

Macédoine mayonnaise
Laitue iceberg
Œufs durs mayonnaise

Omelette nature
Cordon bleu de volaille
Purée de pomme de terre à l'ail
Ratatouille

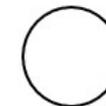
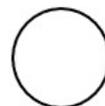
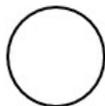
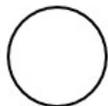
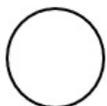
Fromage blanc 20 %
Yaourt velouté aux fruits mixés

Corbeille de fruits
Dessert de pommes et fraises

VENDREDI

13/05

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

