



LE MENU DE LA SEMAINE

ST JOSEPH MIDI

LUNDI

08/01

Salami
Carotte râpée nature
Salade d'artichauts

Blanquette de volaille
Cordon bleu de volaille
Frites
Haricots verts

Croc lait
Yaourt nature sucre

Compote
Corbeille de fruits
Liégeois chocolat

MARDI

09/01

Salade de thon et maïs
sauce salade
Salade coleslaw
Pâté de foie cornichon

Tortis à la bolognaise
Brocolis
Tortis

Babybel
Petit moule ail et fines
herbes

Corbeille de fruits
Spécialité pommes
Flan vanille

MERCREDI

10/01

Salade batavia aux dés
de jambon
Salade de lentilles aux
échalotes
Feuilleté au fromage

Croque-monsieur
Pizza
Panaché de salades
Semoule à la coriandre

Edam
Yaourt aromatisé
Fromage blanc à la
confiture de fraises

Mosaïque de fruits
Yaourt velouté aux fruits
Fromage blanc

JEUDI

11/01

Salade pommes de terre
Potage de légumes
variés
Céleri-rave

Jambon blanc
Rôti de porc
Poêlée de légumes
Purée

Tomme blanche
Cantal
Babybel

Corbeille de fruits
Yaourt nature
Galette des rois

VENDREDI

12/01

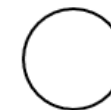
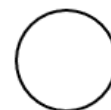
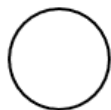
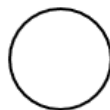
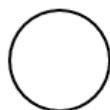
Taboulé aux raisins
Céleri rémoulade
Saucisson sec

Filet de lieu
Fish & chips
Panaché de salades
Riz jaune

Fromage frais fouetté
Yaourt nature sucre
Camembert

Salade de fruits
Corbeille de fruits
Yaourt velouté aux fruits

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

08/01

Macédoine vinaigrette
Salade verte

Tartiflette s/porc
Tartiflette
Panaché de salades



Plateau de fromages
Yaourt velouté aux fruits
mixés

Fromage blanc aux fruits

MARDI

09/01

Tarte au fromage
Céleri-rave vinaigrette

Escalope de poulet
viennoise
Colin
Poêlée de légumes
Purée de pommes de terre

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits



MERCREDI

10/01

Carottes râpées ciboulette
Saucisson sec

Filet de lieu noir
Pasta box
Bleu, bolognaise,
carbonara
Brocolis



Plateau de fromages festifs
Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat dessert

JEUDI

11/01

Œufs durs à la parisienne
Salade mêlée à la tomate

Camembert roti
Salade verte



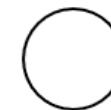
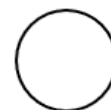
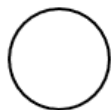
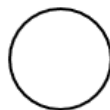
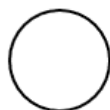
Plateau de fromages
Yaourt nature et sucre

Muffin chocolat

VENDREDI

12/01

LÉGENDE




LISTE DES PICTOGRAMMES


Spécifiques Scolarest

Légende

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

 Issu de viande Label Rouge

 Pêche responsable

 Recette du chef

 Origine France

 De saison

 Local

 Œufs Plein Air

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

 Fun Food

 Fun Food

 Plat végétarien

 Soupe du chef

 Yaourt 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

 Haute Valeur Environnementale (HVE)

 Label Rouge

 Le Porc Français

 Volaille Française

 Viande Bovine Française (VBF)

 Région Ultrapériphérique (RUP)

Trame menu

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

