



LE MENU DE LA SEMAINE

ST JOSEPH MIDI

LUNDI

15/01

**Chou rouge émincé aux
lardons
Betteraves
Œufs durs**

**Steak haché
Carry de cabillaud
Coquillettes
Poêlée de carottes**

**Samos
Vache qui rit
Petit suisse sucre**

**Fruit du jour
Flan vanille
Purée pommes**



MARDI

16/01

**Rillettes de thon
Céleri-rave
Salade de pâtes**

**Aiguillettes de poulet
Chipolatas
Gratin de courgettes
Purée de pommes**



**Yaourt nature sucre
Petit moule
Gouda**

**Fruit du jour
Mousse au chocolat
Yaourt velouté aux fruits**

MERCREDI

17/01

**Endives au bleu
Œufs durs vinaigrette
Radis beurre**

**Pizza royale
Tortilla
Haricots beurre
Endives braisées**

**Croute noire
Fromage à tartiner
Edam**

**Corbeille de fruits
Tarte flan pâtissier
Compote**

JEUDI

18/01

**Potage poireaux
Saucisson à l'ail
Champignons émincés
et brocolis**

**Tartiflette
Tartiflette s/porc
Panaché de salade**



**Cantal
Yaourt nature sucre
Samos**

**Muffins
Fromage blanc aux fruits
Fruit du jour**



VENDREDI

19/01

**Quiche lorraine
Macédoine vinaigrette
Feuilleté au fromage**

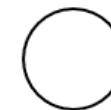
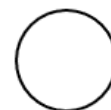
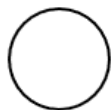
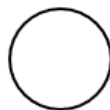
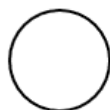
**Filet de lieu noir
Poisson meunière
Poêlée de légumes
Blé pilaf**



**Fromage tendre carré
Croc lait
Gouda**

**Poire au chocolat
Salade de fruits
Crème dessert vanille**

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

ST JOSEPH SOIR

LUNDI

15/01

Rosette et cornichons
Salade verte

Cordon bleu de volaille
Carry de cabillaud
Pomme de terre sautée
Carottes persillées

Plateau de fromages

Marbré au chocolat 

MARDI

16/01

Salade mêlée 
Carottes râpées

Raclette garnie 
Salade verte

Plateau de fromages

Crème dessert

MERCREDI

17/01

Salade mêlée
Pâté de campagne

Quiche lorraine
Steak haché
Semoule
Haricot plat

Plateau de fromages

Yaourt

JEUDI

18/01

Laitue iceberg
Betteraves

Merguez/chipolatas 
Ratatouille
Pommes rösti

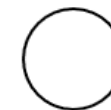
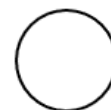
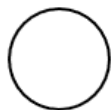
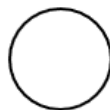
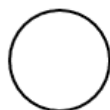
Plateau de fromages

Gâteau basque

VENDREDI

19/01

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

