



LE MENU DE LA SEMAINE

ST JOSEPH MIDI

LUNDI

22/01

**Cœurs de palmier en
salade**
Salade coleslaw
**Tartare de radis à la
ricotta**

Cuisse de poulet rôtie
**Sauté de porc sauce
moutarde**
Frites
Haricots verts



Croc lait
Yaourt nature sucre
Petit suisse aux fruits

Compote de pommes
Corbeille de fruits
Crème dessert

MARDI

23/01

**Salade de riz et des de
jambon**
Salade iceberg au bleu
Pâté de foie cornichon

Chili végétarien
Cassolette du pêcheur
Brocolis
Riz créole



Babybel
**Petit moule ail et fines
herbes**
Camembert

Corbeille de fruits
Spécialité pommes
Flan vanille

MERCREDI

24/01

Endives au maïs
**Salade de lentilles aux
échalotes**
Feuilleté au fromage

Feuilleté au fromage
Tarte au thon
Panaché de salades
Haricots beurre



Edam
Vache qui rit
Brie

Mosaïque de fruits
Yaourt
Fromage blanc

JEUDI

25/01

**Haricots verts aux
poivrons**
Velouté de potiron
Betteraves persillées

Hachis parmentier
Filet de dinde
Haricots verts sautés
Panaché de salade



Tome blanche
Cantal
St nectaire

Corbeille de fruits
Yaourt nature
Brownie crème anglaise



VENDREDI

26/01

Taboulé
Chou rouge émincé
**Pois chiches à la tomate
et parfum d'ail**

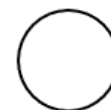
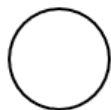
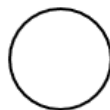
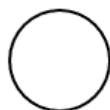
Filet de lieu noir
Filet de merlu à l'oseille
Poêlée de légumes
Coquillettes



Fromage frais fouetté
Yaourt nature sucre
Camembert

Salade de fruits au sirop
Corbeille de fruits
**Yaourt velouté aux fruits
mixés**

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

ST JOSEPH DINER

LUNDI

22/01

**Macédoine vinaigrette
Radis beurre**

**Croque-monsieur
Pizza fromage
Panaché de salades**



**Plateau de fromages
Yaourt velouté aux fruits
mixés**

**Fromage blanc aux
fruits**

MARDI

23/01

**Tarte au fromage
Macédoine vinaigrette**

**Escalope de poulet
Colin
Carottes glacées
Pennes**

**Plateau de fromages
Yaourt nature sucre**

Corbeille de fruits

MERCREDI

24/01

**Carottes râpées
ciboulette
Saucisson sec**

**Filet de lieu noir
Cheese burger
potatoes
Brocolis**



**Plateau de fromages
festifs
Yaourt aromatisé**

Liégeois chocolat

JEUDI

25/01

**Œufs durs à la
parisienne
Salade mêlée à la
tomate**

**Merguez
Chipolatas
Semoule
Brunoise de légumes**

**Plateau de fromages
Yaourt nature et sucre**

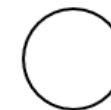
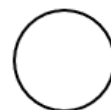
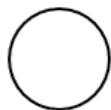
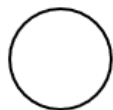
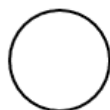
Muffin chocolat



VENDREDI

26/01

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

