LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI 02/05	MARDI 03/05	MERCREDI 04/05	JEUDI 05/05	VENDREDI 06/05
Champignons à la grecque Chou blanc au curry mayonnaise Pizza au fromage Rosette	Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette Salade d'endives et tomates Salade de lentilles vinaigrette œufs durs mayonnaise ciboulette	Concombres nature Fraîcheur maïs cœur de palmier Salade de riz et des de jambon Batavia aux croûtons	Salade de blé au surimi Saucisson à l'ail Salade iceberg au fromage de chèvre Concombres à la crème acidulée	Salade d'endives et pomm Salade coleslaw Betteraves et échalotes Rillettes
Saucisse de toulouse Filet de lieu noir Purée de pomme de terre à l'ail Poêlée de brocolis et champignons	Crépinette sauce tomates et basilic Escalope de volaille aux épices tandoori Riz créole Carottes persillées	Tajine de volaille au citron Tajine de pois-chiches Semoule Poêlée de julienne légumes chou-fleur	Cuisse de poulet sauce suprême Poisson meunière et citron frites Petits pois et jeunes carottes	Boulettes de bœuf sauce barb Émincé de volaille Gnocchis à la romaine Haricots verts à l'ail
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Salade de fruit au sirop ananas pêche poire pomme Verrine chocolat blanc framboise façon charlotte Éclair au chocolat Fromage blanc coulis framboise	Île flottante et crème anglaise Dessert pommes-cassis Mousse creme brulee comme un tiramisu Crème dessert vanille	Crème pâtissière aux fraises Salade de fruits parfumée à la cannelle Fromage blanc au miel Tarte au chocolat	Crème dessert vanille Le 4/4 pépites choco les dessert de ma mamie Dessert de pommes et fraises Salade de fruits au sirop	Salade de fruits au sirop Brownie au chocolat Verrine citron framboise Fromage blanc et compote p

LÉGENDE

LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI 02/05	MARDI 03/05	MERCREDI 04/05	JEUDI 05/05	VENDREDI 06/05
Carottes râpées aux raisins Salade mêlée	Salade batavia Terrine de campagne	Feuilleté au fromage Tomates vinaigrette	Œufs durs mayonnaise persil Salade de riz et des de jambon	
Quiche au trois fromages Courgettes provençale Boulgour aux épices	Filet de poulet grillé Petits pois et carottes Farfalles	Croque-monsieur Blé à la tomate Panaché de salades	Steak haché sauce forestière Purée de pommes de terre Épinards à la crème	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Poire au sirop Entremets pistache coulis framboise	Le riz au lait les desserts de ma mamie Fruit du jour	Compote de pêches allégée Liegeois vanille	Dessert gourmand chocolat framboise Compote tous fruits	

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

Légende	Trame menu
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

Légende	Trame menu
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 mer
Copier/coller le v
l'intérieur du me
droite de la rec

Légende	Trame mer
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)	