



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

02/10

Duo de crudités
Nems de volaille et menthe
Frisé aux croûtons
Rosette

Escalope de poulet viennoise
Omelette de pommes de terre et fromage
Purée de pommes de terre
Chou-fleur sauté

Fromage

Compote de pommes allégée en sucre
Semoule au lait
Mousse chocolat noir
Genoise à la crème pâtissière

MARDI

03/10

Crêpe au fromage
Pomelos cerisaie
Salade de pâtes aux crevettes
Salade verte au thon

Merguez
Dos de lieu rôti sauce maltaise
Flageolets
Carottes et navets rotis aux épices

Fromage

Mousse framboise
Entremets vanille
Carré framboise
Pavlova au kiwi, coulis de fruits exotiques

MERCREDI

04/10

Salade batavia aux dés de jambon
Rillettes de thon ravigote
Taboulé
Salade de concombres au yaourt

Boulettes de bœuf sauce provençale
Pilons de volaille caramélisés au miel
Riz créole
Ratatouille

Fromage

Flan nappé caramel
Île flottante et crème anglaise
Crème aux œufs noix de coco
Baba chocolaté

JEUDI

05/10

Tomates à l'échalote
Chou blanc et mimolette
Rosette
Cake provençal

Spaghetti bolognaise de lentilles (plat complet végétarien)
Sce carbonara
Tortis
Brocolis à l'échalote

Fromage

Entremet au caramel
Salade de fruits à l'indienne
Fromage blanc aux fruits exotiques
Yaourt aromatisé

VENDREDI

06/10

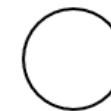
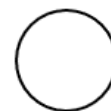
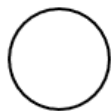
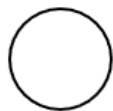
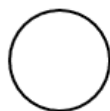
Salade mêlée, gouda aux noix
Salade de haricots rouges et maïs
Œufs durs
Melon jaune

Filet de merlu
steak haché poulet à la tomate
Semoule
Épinards à la crème

Fromage

Fruit de saison
Fromage blanc et pêches
Crème dessert vanille
Le bon gâteau au chocolat portion
les desserts de ma mamie

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

02/10

Rosette
Pomelos

Spaghettis à la carbonara
Papillons
Haricots verts à l'ail et au persil

Fromage

Compote pommes et bananes
Yaourt velouté aux fruits mixés

MARDI

03/10

Duo de haricots rouges et maïs
Feuilleté au fromage

Tomate farcie
Boullgour à la tomate
Chou-fleur sauté

Fromage

Salade de fruits à la muscade
Liegeois vanille

MERCREDI

04/10

Céleri-rave râpé au citron
Tomates vinaigrette

Rôti de porc au romarin
Gratin de pommes de terre au
cantal
Carottes sautées aux oignons

Fromage

Fromage blanc
Liegeois chocolat

JEUDI

05/10

Salade batavia
Pizza fromage

Lasagnes au bœuf et potiron
Pommes rosti
Ratatouille

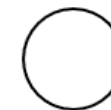
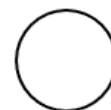
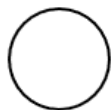
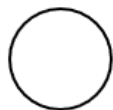
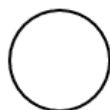
Fromage

Crème dessert caramel
Yaourt aromatisé

VENDREDI

06/10

LÉGENDE

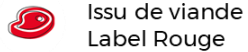


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

