



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

16/10

Salade piémontaise
Feuilleté au fromage
Rouleau de surimi à la
mayonnaise
Céleri rémoulade

Cordon bleu de volaille
Aiguillettes de poulet
Petits pois et jeunes carottes
Coquillettes

Fromage

Compote de pommes allégée en
sucre
Fromage blanc coulis framboise
Entremets chocolat
Muffins aux pépites de chocolat

MARDI

17/10

Rillettes
Carotte râpée nature
Taboulé aux légumes

Sauté de porc sauce moutarde
Colin d'alaska ,citron
Riz créole
Colin d'alaska ,citron

Fromage

Tarte aux pommes
Banane anglaise chocolat
Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat blanc pépites
de chocolat

MERCREDI

18/10

Macédoine au thon mayonnaise
Frisé aux croûtons
Betteraves vinaigrette

Cuisse de poulet rôti ail au gros
sel
Jambon grillé
Pommes de terre à la crème
Carottes et haricots verts sautés

Fromage

Dessert de pommes et abricots
(compote)
Creme panna cotta
Verrine nougat
Salade de fruits parfumée à la
cannelle

JEUDI

19/10

Salade de blé arlequin
Salade iceberg au fromage de
chèvre
Pomelos cerisaie
Gougère au fromage et jambon

Tarte feuilletée au fromage
Tortis à la bolognaise
Chou-fleur
Blé

Fromage

Mousse saveur crème brûlée
Entremets vanille aux fruits
rouges
Donuts
Poire

VENDREDI

20/10

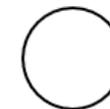
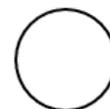
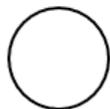
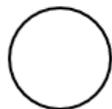
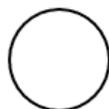
Carottes râpées aux raisins
Salade coleslaw
Rosette
Pizza au fromage

Cabillaud façon brandade
Parmentier de bœuf
Épinards à la crème
Purée à la muscade

Fromage

Salade de fruits au sirop
Pomme rôtie au miel
Pain perdu
Fromage blanc à la confiture de
fraises

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

16/10

Assiette de charcuterie pfa

Flammekueche (oignons, lardons)
Poêlée de légumes du moment
au curry
Salade verte

Fromage

Compote pommes et bananes
Yaourt velouté aux fruits mixés
Poire au sirop
Entremets pistache coulis
framboise
Salade d'ananas
Yaourt nature et sucre

MARDI

17/10

Filet de poulet grillé
Pommes rosti

Fromage

Salade automne pomme poire
raisin sec
Liegeois vanille
Yaourt nature
Mousse noix coco
Dessert de pommes et abricots
(compote)

MERCREDI

18/10

Céleri-rave râpé au citron

Croque-monsieur
Blé à la tomate
Haricots beurre

Fromage

Fromage blanc
Fruit du jour
Compote de pêches allégée
Le coco cake portion les desserts
de ma mamie
Liegeois chocolat

JEUDI

19/10

Pomelos cerisaie
Salade verte

Gnocchis à la romaine
Chou-fleur mornay

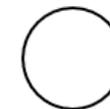
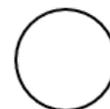
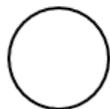
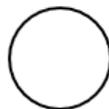
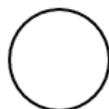
Fromage

Poire à l'anglaise
Crème dessert caramel
Dessert gourmand chocolat
framboise
Compote tous fruits
Yaourt aromatisé
Fruit du jour

VENDREDI

20/10

LÉGENDE

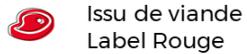


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

