




# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

## LUNDI

11/09

Radis à la croque-au-sel  
Duo de melon et pastèque   
Salade piémontaise  
Batavia aux croûtons

Aiguillettes de volaille moutarde et miel  
Tomates farcies  
Petits pois et jeunes carottes  
Riz créole

Fromage

Compote de pommes allégée en sucre  
Fromage blanc coulis framboise  
Semoule au lait  
Tarte au citron

## MARDI

12/09

Betteraves rouges lorette  
Carotte râpée nature  
Fraîcheur maïs cœur de palmier  
Le wrap niçois


Gratinée de la mer au brocolis  
Rôti de porc au romarin  
Blé  
Épinards sauce béchamel


Fromage

Fruit de saison  
Crème dessert au chocolat  
Salade de fruits frais  
Entremet pistache

## MERCREDI

13/09

Salade de pâtes au jambon au fromage  
Salade verte aux dés de mimolette  
Salade de concombres au yaourt   
Œufs durs


Tortis sauce carbonara  
Filet de merlu à l'oseille   
Tortis  
Poêlée de julienne légumes


Fromage

Compote pommes-bananes  
Entremets chocolat façon liégeois  
Verrine mousse façon mont blanc  
Yaourt velouté aux fruits mixés


## JEUDI

14/09

Samoussa aux légumes  
Salade verte au surimi  
Chou-fleur au curry  
Pastèque en salade 


Tajine de pois chiches   
Rissolette de porc concassée de tomates  
Semoule  
Légumes tajine

Fromage

fromage blanc de campagne  
Mousse de noix de coco  
Banane anglaise chocolat quatre-quarts 

## VENDREDI

15/09

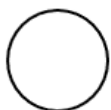
Rouleau de surimi  
Salade coleslaw  
Tomate nature   
Melon jaune

Poisson meunière  
Crêpe emmental  
Haricots verts, tomates provençales  
Purée de pommes de terre

Fromage

Éclair au chocolat  
Liegeois vanille  
Crème panna cotta  
Corbeille de fruits

## LÉGENDE



Recette du chef



Pêche responsable



Plat végétarien



De saison



# LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

**LUNDI**

11/09

Melon au basilic  
Feuilleté au fromage

Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Brocolis

Fromage

Compote pommes et bananes  
Yaourt velouté aux fruits mixés

**MARDI**

12/09

Duo de haricots rouges et maïs  
Rillettes

Pizza fromage  
Panaché de salade  
Boulgour à la turque

Fromage

Salade de fruits à la muscade  
Liegeois vanille

**MERCREDI**

13/09

Céleri-rave râpé au citron  
Carottes râpées aux raisins

Lasagnes à la bolognaise  
Blé à la tomate  
Salade mêlée

Fromage

Fromage blanc  
Fruit du jour

**JEUDI**

14/09

Terrine de légumes sauce  
ciboulette  
Pastèque en salade

Rôti de porc à l'ail  
Pommes de terre vapeur  
Poêlée légumes campagnards

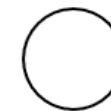
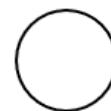
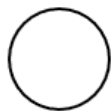
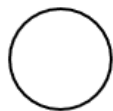
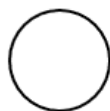
Fromage

Poire à l'anglaise  
Donuts

**VENDREDI**

15/09

**LÉGENDE**

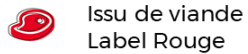


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

