



LE MENU DE LA SEMAINE



Dejeuner

LUNDI

16/03

Bouillon de volaille vermicelle
Terrine forestière
Œufs durs mayonnaise
Salade verte mimolette

Chipolatas
Crêpe emmental
Poêlée campagnarde
Pommes de terre persillées

Fromage
Yaourt nature sucre

Salade de fruits
Mousse noix de coco
Beignet à la framboise
Yaourt velouté aux fruits mixés

MARDI

17/03

Carottes râpées
Salade de pâtes au jambon au fromage
Rosette
Salade verte aux maïs

Cordon bleu de volaille
Croq veggie tomate
Blé aux champignons
Fondue de poireaux à la crème

Fromage
Yaourt nature sucre

Crème renversée au caramel
Corbeille de fruits
Tarte aux pommes crumble
Fromage blanc

MERCREDI

18/03

Salade d'endive et pomme
Salade pommes de terre aux thons
Chou rouge émincé aux lardons
Feuilleté hot-dog

Rôti de porc
Filet de colin
Purée de potiron
Semoule aux petits légumes

Fromage
Yaourt nature sucre

Yaourt aromatisé
Entremets vanille
Ile flottante
Cocktail de fruits au sirop

JEUDI

19/03

Salade verte au fromage de chèvre
Chou blanc au curry mayonnaise
Crêpe au fromage
Rillettes

Filet de volaille
Steak lentille boulgour légumes
Riz créole
Flan d'épinards

Fromage
Yaourt nature sucre

Gâteau basque
Panna cotta
Riz au lait
Compote

VENDREDI

20/03

Cervelas
Macédoine mayonnaise
Taboulé
Salade tourangelles (haricots verts, tomate, pdt)

Boulette de bœuf
Filet de colin nature
Carottes persillées
Lentilles

Fromage
Yaourt nature sucre

Fromage blanc
Gâteau au yaourt
Compote
Mousse au chocolat noir

LÉGENDE



De saison



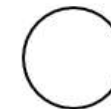
Plat végétarien



Tutti Frutti



Haute Valeur Environnementale (HVE)





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

16/03

Salade verteau fromage de chèvre

Spaghetti à la bolognaise
Carottes à l'estragon

Fromage
Yaourt nature sucré

Donuts chocolat

MARDI

17/03

Soupe tomate vermicelle

Rissolette de porc
Pommes de terre rissolées

Fromage
Yaourt nature sucré

Compote

MERCREDI

18/03

Salade d'endives, betterave,
pomme

Tarte fromage
Boulgour aux épices

Fromage
Yaourt nature

Yaourt aromatisé

JEUDI

19/03

Pomelos

Paupiette de veau sauce
moutarde
Petits pois nature

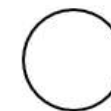
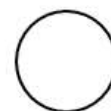
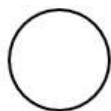
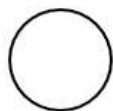
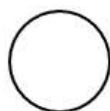
Fromage
Yaourt nature

Poire anglaise

VENDREDI

20/03

LÉGENDE

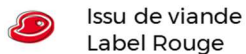


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

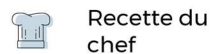
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



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



Soupe du
chef



Yaourt
du chef

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



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

