



# LE MENU DE LA SEMAINE



## Dejeuner

### LUNDI

23/03

Soupe de carottes  
Pâté de foie  
Terrine de légumes  
Salade pommes de terre mimosa

Escalope de volaille  
Escalope pané végétale  
Chou-fleur  
Coquillettes

Fromage  
Yaourt nature sucre

Entremets vanille  
Quatre quart  
Compote  
Fruit de saison

### MARDI

24/03

Salade verte au jambon  
Terrine forestière  
Carottes râpées  
Rouleau de surimi à la mayonnaise

Rissolette de porc  
Colin d'alaska  
Riz aux petits pois  
Emincé de chou vert braisé

Fromage  
Yaourt nature sucre

Flan caramel  
Entremets au caramel  
Flan pâtissier  
Salade de fruits au sirop

### MERCREDI

25/03

Taboulé  
Salami  
Macédoine mayonnaise  
Salade verte aux croûtons, maïs

Saucisses Strasbourg  
Steak lentille boulghour légumes  
Ecrasé de potiron  
Boulghour aux épices

Fromage  
Yaourt nature sucre

Fruit du jour  
Entremet praliné  
Cake à l'orange  
Fromage blanc

### JEUDI

26/03

Soupe de tomate  
Rillettes  
Chou blanc au curry mayonnais  
Betteraves

Gratin de pâtes raclette  
Pennes sauce ricotta aux  
épinards aillés (plat complet  
végétarien)  
Brunoise de légumes

Fromage  
Yaourt nature sucre

Ananas au sirop  
Tarte au chocolat  
Entremets vanille  
Petit suisse aux fruits

### VENDREDI

27/03

Pommes de terre au thon  
Saucisson à l'ail  
Samoussa aux légumes  
Batavia aux lardons croutons

Filet poisson pané sauce tartare  
Sauté volaille  
Blé pilaf  
Poêlée campagnarde

Fromage  
Yaourt nature sucre

Fromage blanc  
Clafoutis du chef aux pommes  
Compote  
Mousse au chocolat noir

## LÉGENDE



De saison



Plat  
végétarien



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Filière Marine  
Engagée



Tutti Frutti



# LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

**LUNDI**

**23/03**

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu de volaille  
Carottes braisées  
Gratin de coquille

Gouda

Yaourt aromatisé

**MARDI**

**24/03**

Soupe tomate vermicelle

Jambon bruni au madère  
Flageolets au jus de légumes  
Carottes persillées

Yaourt nature sucre

Riz au lait

**MERCREDI**

**25/03**

Salade mêlée aux pépites de maïs

Burger classique (pain sésame)  
Pommes de terre rissolées

Edam

Quatre quart aux pommes

**JEUDI**

**26/03**

Cervelas vinaigrette

Nuggets de volaille  
Lentilles  
Poivrons confits à la tomate et à l'ail

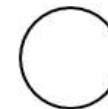
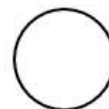
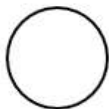
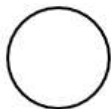
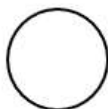
Petit moule ail et fines herbes

Fruit de saison

**VENDREDI**

**27/03**

## 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

 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

