



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

06/03

Pomelos cerisaie
Betteraves vinaigrette
Salade armorienne

Andouillette
Cordon bleu de volaille
Carottes sautées
Coudes

Gouda
Yaourt aromatisé
Croute noire

Dessert de pommes et abricots
(compote)
Crème pâtissière à la pêche
Gâteau basque

MARDI

07/03

Œufs durs mayonnaise
Concombres mayonnaise
Salade de pâtes à la provençale
(tortis, ratatouille, olives noires)

Colin et son quartier de citron
Côte de porc (sans sauce)
Poêlée de courgettes
Lentilles vertes aux carottes et
oignons

Mimolette
Camembert
Petit moule nature

Smoothie bananes et fruits rouges
Tarte aux pommes crumble
Crème renversée

MERCREDI

08/03

Carottes râpées ciboulette
Poireaux au cumin
Pâté de foie

Colin d'alaska sauce citron
Rôti de volaille jus aux herbes
Épinards au jus
Boullgour aux petit légumes

Fromage frais fouetté
Brie
Tomme grise

Entremets praline
Crumble aux pommes
Salade de fruits frais

JEUDI

09/03

Carottes rapées vinaigrette
Macédoine et son bouquet de
chou-fleur fleurette
Saucisson à l'ail

Couscous garni
Hoki nature
Légumes couscous
Semoule

Cœur cendre
Fromage frais carre president
Petit moule ail et fines herbes

Entremet au caramel
Cocktail de fruits nature
Gaufre au chocolat

VENDREDI

10/03

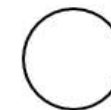
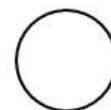
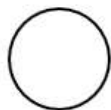
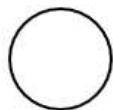
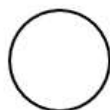
Salade tyrolienne
Salade camarguaise
Salade de betteraves et maïs

Escalope panée végétale
Omelette à la ciboulette
Haricots verts au naturel
Purée de patate douce

Saint paulin
Vache qui rit
Fromage comme l'emmental

Entremets citron
Compote de pommes sans sucre
ajouté
Quatre quart nature

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

06/03

Betteraves vinaigrette
Laitue iceberg

Petit salé
Épinards au jus
Lentilles vertes aux carottes et
oignons

Corbeille de fruits
Assiette de fruits frais

MARDI

07/03

Céleri rémoulade
Salade mêlée

Bolls de veau sauce tomate
Haricots plats vapeur
Purée à la muscade

Corbeille de fruits
Tarte fine aux pommes

MERCREDI

08/03

Radis vinaigrette
Laitue iceberg

Pate flammekuche
Macaronis sauce tomate
Carottes sautées

Corbeille de fruits
Compote pommes-bananes

JEUDI

09/03

Salade de riz au thon
Salade mêlée

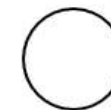
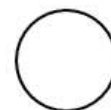
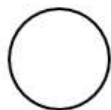
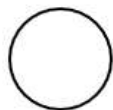
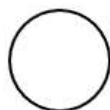
Blanquette de poule au basilic
Courgettes
Papillons

Corbeille de fruits
Duo de kiwi et banane en salade

VENDREDI

10/03

LÉGENDE

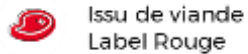


LISTE DES PICTOGRAMMES

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



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

