



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

13/03

Carotte râpée nature  
Endives aux pommes vinaigrette  
Feuilleté au fromage

Boulettes de veau sauce aux champignons  
Filet de merlu  
Jardinière de légumes  
Coquillettes

Gouda  
Petit moule ail et fines herbes

Flan pâtissier  
fromage blanc de campagne  
Banane rôtie au caramel

**MARDI**

14/03

Haricots verts aux poivrons  
Pâté de foie  
Carottes rapées vinaigrette

Macaronis sauce aux trois fromages  
Tatin de poivrons et parmesan  
Poêlée de julienne légumes

Mimolette  
Camembert

Salade de fruits à la muscade  
Tarte abricot  
Banane

**MERCREDI**

15/03

Endives au bleu  
Salade coleslaw  
Œufs durs

Risotto de volaille  
Hoki sauce citron  
Blettes en persillade  
Riz créole

Samos  
Tomme blanche

Dessert gourmand choco poire  
Carpaccio d'orange à la cannelle  
Dessert de poires (compote)

**JEUDI**

16/03

Pâté de foie  
Salade de betteraves et maïs  
Salade de blé, concombres et pommes bicolores

Saucisses de francfort  
Filet de hoki vapeur sauce vierge aux tomates séchées  
Haricots plats vapeur  
Frites

Saint paulin  
Vache qui rit

Entremets vanille  
Pomme à l'anglaise  
Biscuit quatre-quarts et crème anglaise

**VENDREDI**

17/03

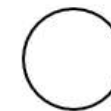
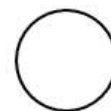
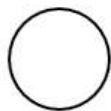
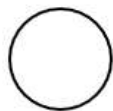
Céleri rémoulade  
Salade d'agrumes et julienne de carottes  
Cervelas cornichon

Nuggets de poisson et citron  
Filet de merlu sauce ciboulette  
Épinards sauce bechamel  
Riz créole

Cœur cendre  
Fromage comme l'emmental

Cocktail de fruits nature  
Flan chocolat  
Tarte aux pommes

**LÉGENDE**





# LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

**LUNDI**

13/03

Macédoine vinaigrette  
Laitue iceberg

Haché de veau au jus  
Spaghettis  
Carottes vichy

Corbeille de fruits

**MARDI**

14/03

Céleri rémoulade  
Salade mêlée

Cervelas obernois à l'alsacienne  
Épinards au jus  
Gratin dauphinois

Corbeille de fruits  
Poire

**MERCREDI**

15/03

Radis vinaigrette  
Laitue iceberg

Jambon grillé  
Riz à la brunoise de légumes

Corbeille de fruits  
Dessert pommes-cassis

**JEUDI**

16/03

Carottes à l'orientale  
Salade mêlée

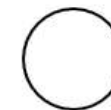
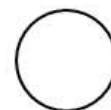
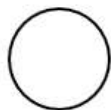
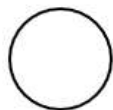
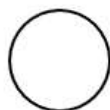
Couscous garni  
Semoule  
Légumes couscous

Corbeille de fruits  
Crêpe mille-trous et sauce au miel

**VENDREDI**

17/03

**LÉGENDE**

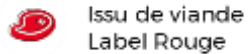


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

