



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

27/03

Salade de riz à l'orientale
Terrine de campagne
Radis vinaigrette

Saucisse de toulouse sauce
moutarde
Boudin noir
Chou-fleur sauté au paprika
Purée de pommes de terre

Camembert
Fromage à tartiner

Entremets vanille et compotée de
cassis
Compote pommes-bananes
Beignet aux pommes

MARDI

28/03

Carotte râpée nature
Œufs durs mayonnaise
Chou blanc, haricots verts

Cordon bleu de volaille
Filet de hoki à la crème de fenouil
Haricots verts au naturel
Blé à la forestière

Yaourt nature sucre
Edam

Île flottante et crème anglaise
Flan pâtissier
Entremets caramel banane

MERCREDI

29/03

Chou blanc au paprika
mayonnaise
Salade mêlée aux olives
Emince de surimi sur son lit de
salade

Paupiette de veau au jus
Cocotte de colin d'alaska à la
crème de légumes
Céleri-rave sauté
Semoule

Fromage saint nectaire
Samos

Orange
Banane rôtie au caramel
Crème patissière aux abricots

JEUDI

30/03

Endives et dés de tomates
Cervelas et saucisson à l'ail
Salade harmonie

Bolognaise au bœuf
Colin et son quartier de citron
Carottes vichy
Spaghettis

Croc lait
Vache qui rit

Dessert pommes-ananas
Entremets chocolat
Quatre quart aux pommes et
caramel (pays de la loire)

VENDREDI

31/03

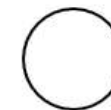
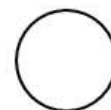
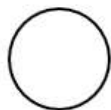
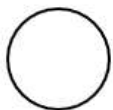
Concombres en macédoine
Salade de pâtes à la provençale
(tortis, ratatouille, olives noires)
Céleri rémoulade

Omelette nature
Quiche aux légumes
Brocolis à l'échalote
Riz pilaf

Pyrenee
Fromage à tartiner

crème dessert vanille danette
Salade de fruits frais
Soupe de pommes

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

27/03

Betteraves ciboulette
Salade batavia

Quiche lorraine
Salade verte
Semoule

Corbeille de fruits
Assiette de fruits frais

MARDI

28/03

Terrine de poisson aux légumes et
mayonnaise
Salade mêlée

Jambon grillé
Purée de pommes de terre
Courgettes aux oignons

Corbeille de fruits
Salade de fruits parfumée à la
cannelle

MERCREDI

29/03

Céleri râpé sauce salade
Laitue vinaigrette

Cervelas obernois à l'alsacienne
Cocotte de riz parfumé

Corbeille de fruits
Coupe cappuccino

JEUDI

30/03

Concombre à la menthe
Laitue iceberg

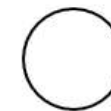
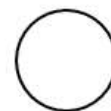
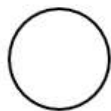
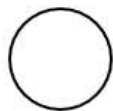
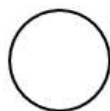
Escalope de porc charcutière
Semoule
Haricot beurre au dés de tomates

Corbeille de fruits
Pomme au four

VENDREDI

31/03

LÉGENDE

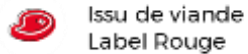


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

