



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

20/03

Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange
Emince de surimi sur son lit de salade
Betteraves mimosa

Gratin de macaronis au jambon
Agneau rôti aux herbes de provence
Haricots verts
Semoule

Mimolette
Fromage frais carre president

Compote de pomme
Choux à la vanille
Assortiment de fruits

MARDI

21/03

Salade batavia aux dés de jambon
Avocat mayonnaise
Salade de haricots verts

Boulettes de veau sauce aux champignons
Filet de lieu noir sauce provençale
Courgettes à l'ail
Purée de pommes de terre à la cive

Fromage tendre carré
Tomme blanche

Flan vanille
Banane anglaise chocolat
Gaufrettes vanille

MERCREDI

22/03

Radis à la croque-au-sel
Œufs durs mayonnaise
Salade de chou chinois aux carottes et avocats

Rôti de volaille à la tomate
Côte de porc sauce moutarde
Julienne de légumes au cumin
Petits pois aux oignons rouges

Fromage blanc
Camembert

Kiwi
Brownie et crème anglaise
Corbeille de fruits

JEUDI

23/03

Saucisson à l'ail
Cœurs de palmier, carottes, maïs
Salade piémontaise

Pennes sauce ricotta aux épinards aillés (plat complet végétarien)
Quiche aux oignons
Ragout de légumes au curry

Fromage comme l'emmental
Samos

Entremets vanille
Fromage blanc aux fruits rouges
Cake à la cannelle

VENDREDI

24/03

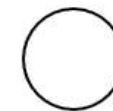
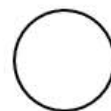
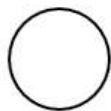
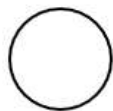
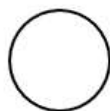
Pomelos cerisaie
Macédoine mayonnaise
Salade de pâtes à la provençale (tortis, ratatouille, olives noires)

Marmite de moules marinières safranées
Calamars ou encornets panés aux épices espagnoles
Épinards à la crème
Riz à la brunoise de légumes

Gouda
Fromage frais fouetté

Marbré au chocolat
Poire au sirop
Mousse au chocolat blanc et mandarines

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

20/03

Endives et dés de tomates
Laitue vinaigrette

Steak haché de poulet
Purée de pommes de terre
Blé aux petits légumes

Corbeille de fruits
Flan chocolat
Coupe chocolat coco

MARDI

21/03

Taboulé aux légumes
Salade batavia

Quiche au jambon et champignons
Jardinière de légumes
Riz créole p/sel
Haricot beurre au dés de tomates

Corbeille de fruits
Salade d'ananas
Salade de fruits frais

MERCREDI

22/03

Salade mêlée
Concombres en macédoine

Cervelas obernois à l'alsacienne
Spaghettis

Corbeille de fruits
Poire à l'anglaise
Salade d'ananas

JEUDI

23/03

Feuilleté au fromage
Salade mêlée

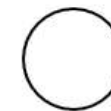
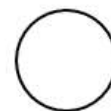
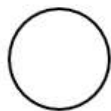
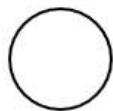
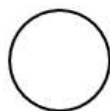
Rissollette de porc
Brocolis à l'échalote
Blé aux petits légumes

Corbeille de fruits
Salade aux trois pommes
Carpaccio d'orange à la cannelle

VENDREDI

24/03

LÉGENDE

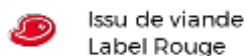


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

