LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
22/01	23/01	25/01	26/01
Salade mêlée et œuf dur Betteraves persillées au cumin	Chou blanc au curry mayonnaise Tranche de roulade de volaille	Endives au maïs Chou rouge au cumin	Pâté de foie cornichon Salade verte au surimi
Rôti de porc sauce charcutière Saumonette sauce citron Haricots verts à l'ail et au persil Petits pois et jeunes carottes	Haché de veau au jus Filet de merlu sauce à l'aneth Semoule Carottes persillées	Escalope panée végétale Omelette aux champignons Coquillettes Poêlée brocolis et chou-fleur	Bouchée de la mer Boulettes de veau sauce aux champignons Riz créole Céleri braisé
Cantal Saint paulin	Gouda Pyrenee	Coulommiers Buche pilat	Yaourt aromatise Yaourt nature et sucre
Banane miroir tutti frutti Purée de pommes sans sucre	Salade d'ananas Kiwi	Gâteau au chocolat saint domingue Entremet au caramel	Salade ananas kiwi clémentine Poire tutti frutti

LÉGENDE

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Issu de viande Label Rouge	
Pêche responsable	
Recette du chef	
Origine France	
De saison	
Local	
Œufs Plein Air	

Marqueurs culinaires

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Dessert de ma mamie	
Dessert du potager	
Fun Food	
Fun Food	
Plat végétarien	
Soupe du chef	
Yaourt du chef	
Tutti Frutti	

Labels officiels

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Agriculture Biologique Europe	
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	
Indication Géographique Protégé (IGP)	
Bleu Blanc Cœur	
Haute Valeur Environnementale (HVE)	
Label Rouge	
Le Porc Français	
Volaille Française	
Viande Bovine Française (VBF)	
Région Ultrapériphérique (RUP)	

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*