LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI 18/03	MARDI 19/03	MERCREDI 20/03	JEUDI 21/03	VENDREDI 22/03
Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade	Haricots verts aux poivrons Salade batavia aux dés de jambon	Harengs pommes à l'huile et légumes croquants Rillettes de thon mayonnaise	Soupe de poireaux Soupe de poireaux julienne aux herbes	Feuilleté au fromage Salade de riz à l'orientale
Gratin de macaronis au jambon Saumonette en matelote Haricots verts à l'ail et au persil Macaronis	Boulettes de veau sauce aux champignons Filet de lieu noir sauce nantua Purée de pommes de terre Émincé de chou vert braisé au jus	Escalope de volaillle marinée au miel et citron Paupiette de veau sauce moutarde Boulgour pilaf Poêlée de navets	feuilleté a la buchete mélange chèvre et au miel (mixte) Omelette à la ciboulette Ratatouille Riz aux petits pois	Filet de lieu noir sauce nantua Filet de poisson pané meunière et citron Endives braisées Semoule
Samos Tomme blanche	Coulommiers Edam	Yaourt aromatise Yaourt nature et sucre	Mimolette Yaourt nature sucre	Edam Fromage chanteneige nature bio (indiv.) (a.c)
Compote pommes poires Eclair à la vanille	Crème dessert vanille Gaufrettes au chocolat	Banane au chocolat et amandes Poire	Creme dessert liegeois chocolat Tranche de brioche aux pralines roses	Pomme bicolore Biscuit quatre-quarts et crème anglaise

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.*