



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

30/09

Œufs durs
Macédoine et son bouquet de
chou-fleur fleurette
Carottes râpées vinaigrette

Cuisse de poulet rôtie
Colin d'alaska sauce citron
Haricots plats vapeur
Blésotto

Fromage frais carre president
Fromage tendre carré

Brownie au chocolat
Fromage blanc coulis framboise
Mousse au chocolat blanc pépites
de chocolat

MARDI

01/10

Salade de riz à la provençale
Salade harmonie
rondelles de concombre

Pâtes carbonara (flexi)
Filet de merlu à l'oseille
Pennes
Julienne de légumes au cumin

Saint paulin
Vache qui rit

Pomme golden
Salade de fruits exotiques au sirop
Petits choux en fête

MERCREDI

02/10

Pomelos
Thon mayonnaise
Salade de laitue et céleri branche
au cumin

Palette de porc provençale
Semoule

Camembert
Fromage saint nectaire

Dessert de pommes et abricots
(compote)
Assiette de fruits frais

JEUDI

03/10

Salade de pâtes aux crevettes
Pâté de foie cornichon
Tomates au basilic

Sauté de porc niçoise
Filet de colin d'alaska aux fruits
de mer
Riz créole p/sel
Carottes sautées

Samos
Petit moule ail et fines herbes

Marbré au chocolat
Banane miroir tutti frutti
Abricots

VENDREDI

04/10

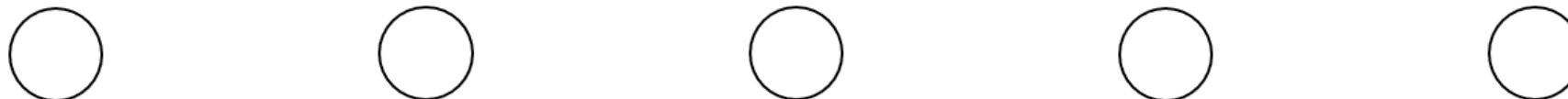
Céleri rémoulade
Salade d'agrumes et julienne de
carottes
Melon charentais

Escalope panée végétale
Omelette
Semoule
Légumes couscous

Edam
Gouda

Gaufre liégeoise
Spécialité de pommes saveur
biscuit (compote)
Mousse au chocolat framboise

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

30/09

Radis à la crème de ciboulette
Laitue vinaigrette

Saucisse de toulouse

Entremet au caramel

MARDI

01/10

Salade batavia

Filet de poulet sauce forestière

Pomme à l'anglaise

MERCREDI

02/10

Laitue iceberg

Nuggets de volaille
Pomme sautées

LÉGENDE

JEUDI

03/10

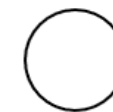
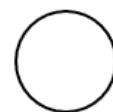
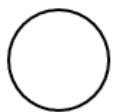
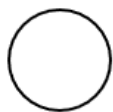
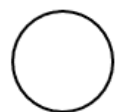
Taboulé aux légumes
Salade mêlée

Côte de porc (sans sauce)
Navets et brocolis

Salade de fruits frais

VENDREDI

04/10




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

