



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Dejeuner

### LUNDI

17/11

Terrine de poisson sauce cocktail  
Œuf dur  
Salade verte champignons frais



Tortelloni au bœuf  
Conchiglie rigaté  
Sauce crème de potiron  
Sauce crème de pesto verde  
Topping fromage râpé  
Topping oignon frit

Croute noire  
Fromage blanc



Gâteau basque  
Corbeille de fruits



### MARDI

18/11

Salade de pâtes et surimi  
Carottes râpées  
Salade pommes de terre



Rôti de volaille au cidre et pommes  
Omelette nature  
Brocolis à l'échalote  
Riz pilaf

Vache qui rit  
Samos



Liégeois vanille  
Pommes rôties et crumble de pain

### MERCREDI

19/11

Soupe de poireaux julienne  
légumes aux herbes  
Macédoine mayonnaise  
Salade d'agrumes au fenouil



Paupiette de veau sauce  
moutarde  
Quenelles brochet aux  
champignons  
Purée de panais  
Boullgour à la tomate

Fournols  
Fromage carre



Salade de banane  
Corbeille de fruits

### JEUDI

20/11

Salade de haricots verts  
Salade grenobloise (batavia noix  
pommes emmental)  
Betteraves persillées au cumin



Parmentier gratiné pommes de  
terre lentilles (plat complet  
végétarien)  
Colombo de quinoa aux carottes  
glacées et fromage de chèvre

Bûche chèvre vache  
Coulommiers



Poire pochée aux épices douces  
tutti frutti  
Tarte flan pâtissier

### VENDREDI

21/11

Salade coleslaw  
Salade waldorf (batavia, pomme,  
céleri, noix, raisin)  
Rillettes, cornichons

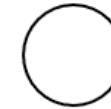
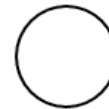
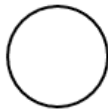


Sauté de poulet sauce crème  
Cassolette du pêcheur  
Haricots verts à l'ail et au persil  
Blé créole

Fromage blanc  
Yaourt aux fruits

Biscuits moelleux au citron  
Panna cotta compotée de  
mangue

## LÉGENDE

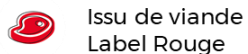


# LISTE DES PICTOGRAMMES

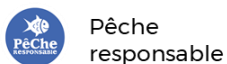
## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



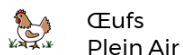
Origine  
France



De saison



Local



Œufs  
Plein Air

### Trame menu

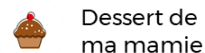
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



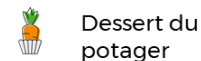
## Marqueurs culinaires

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de  
ma mamie



Dessert du  
potager



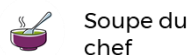
Fun  
Food



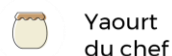
Fun  
Food



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



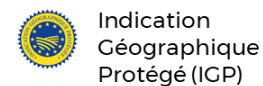
Agriculture  
Biologique  
Europe



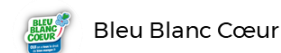
Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



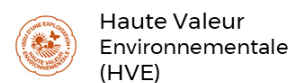
Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Indication  
Géographique  
Protégée (IGP)



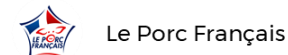
Bleu Blanc Cœur



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

