



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

18/11

Surimi sauce cocktail
Macédoine vinaigrette
Salade batavia aux olives

Pennes à la carbonara de volaille
carry de cabillaud
Pennes
Haricots verts à l'ail et au persil

Fromage à tartiner
Edam

Compote pommes et bananes
Entremet au caramel
Gâteau basque

MARDI

19/11

Radis à la croque-au-sel
Taboulé aux légumes
Concombre au fromage blanc

Escalope panée végétale
Tajine de pois-chiches
Épinards à la crème
Blé aux petits légumes

Fromage frais carre president
Coulommiers

Compote pommes et pêches
Éclair au chocolat
Crème dessert vanille

MERCREDI

20/11

Omelette
Lentilles vertes aux carottes et
oignons
Poêlée de légumes

Saint paulin
Fromage blanc

Banane

JEUDI

21/11

Salade de pâtes et surimi
Salade iceberg aux maïs
Saucisson à l'ail et cornichons

Paëlla de la mer world good spot
Colin sauce américaine
Choux de bruxelles braisés
Riz créole p/sel

Mimolette
Fromage carré frais

Mousse noix coco
Pomme bicolore
Cake aux pommes et caramel

VENDREDI

22/11

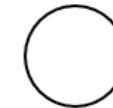
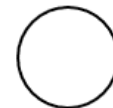
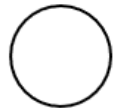
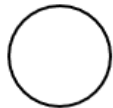
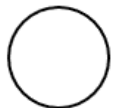
Salade pommes de terre

Filet de poisson pané meunière et
citron
Foie de bœuf poêlé à l'ail
Poêlée de brocolis et
champignons
Semoule

Gouda
Fromage à tartiner

Flan nappé caramel
Salade de fruits au sirop
Muffins aux pépites de chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

18/11

Céleri rave rémoulade au paprika

Carottes sautées

Flan chocolat

MARDI

19/11

Laitue vinaigrette

Rôti de volaille forestière
Jardinière de légumes

Salade d'ananas

MERCREDI

20/11

Salade verte

Lasagnes à la bolognaise
Panaché de salade

Poire anglaise

JEUDI

21/11

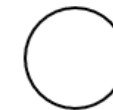
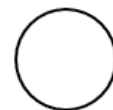
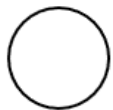
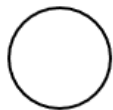
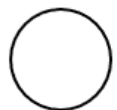
Salade batavia

A supprimer
Haricots beurre

VENDREDI

22/11

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

