



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

25/11

Carotte râpée nature
Endives au maïs
Macédoine mayonnaise

Saucisse de toulouse
Colin d'alaska sauce à l'aneth
Ratatouille
Lentilles aux carottes

Petit moule ail et fines herbes
Fromage comme l'emmental

Pomme bicolore
Gâteau pompon
Entremets citron

MARDI

26/11

Haricots verts aux poivrons
Taboulé 5 céréales aux légumes
Salade betteraves et maïs

Omelette à la ciboulette
Crêpe emmental
Semoule
Brocolis à l'échalote

Mimolette
Camembert

Tarte aux pommes
Flan vanille
Banane

MERCREDI

27/11

Concombre au fromage blanc
Salade batavia aux dés de jambon
Tomate mimosa

Rôti de volaille forestière
A supprimer

Samos
Tomme blanche

Clémentine
Dessert de poires (compote)
Panier de pommes multicolores

JEUDI

28/11

Salade d'endives
Salade aux deux choux et aux pommes
Salade de blé à la chinoise

Tortis à la bolognaise
Saumonette sauce citron
Tortis
Haricots beurre

Saint paulin
Samos

Carpaccio d'orange à la cannelle
Entremets chocolat
Cake aux pommes et caramel

VENDREDI

29/11

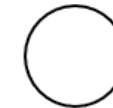
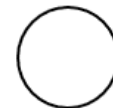
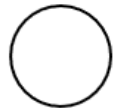
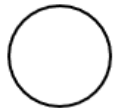
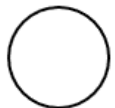
Céleri rémoulade
Assiette de charcuterie
Salade iceberg aux maïs

Colin d'alaska sauce curry
Aiguillettes de poulet sauce crème
Riz pilaf
Carottes braisées frais

Vache qui rit
Fromage comme l'emmental

Mousse au chocolat framboise
Flan nappé caramel
Quatre quart nature

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

25/11

Macédoine vinaigrette
Laitue iceberg

Demi baguette façon
flammekueche (oignons, lardons,
crème fraîche)

MARDI

26/11

Céleri rémoulade
Salade mêlée

Poire

MERCREDI

27/11

Radis vinaigrette
Laitue iceberg

Omelette
Frites

Dessert pommes-cassis

JEUDI

28/11

Salade mêlée

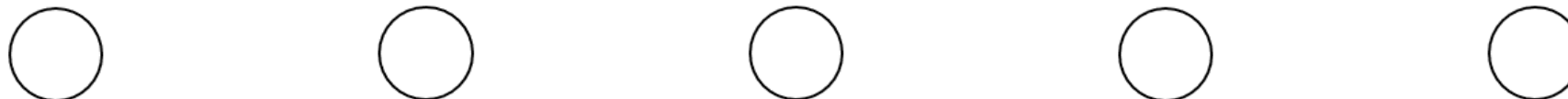
Riz à la brunoise de légumes

Duo de kiwi et banane en salade

VENDREDI

29/11

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

