



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

02/12

Surimi sauce cocktail
Œufs durs mayonnaise
Pâté de foie cornichon

Paupiette de veau sauce
moutarde
Colin d'alaska sauce citron
Poêlée légumes campagnards
Semoule

Fournols
Croc lait

Flan nappé caramel
Muffins double chocolat
Spécialité de pommes saveur
biscuit (compote)

MARDI

03/12

Carotte râpée nature
Salade d'endives
Salade de riz niçoise

Emincé de porc paysanne
Filet de lieu noir sauce nantua
Chou-fleur sauté au paprika
Copie de purée de pommes de
terre

Samos
Petit moule ail et fines herbes

Corbeille de fruits
Île flottante et crème anglaise
Tarte aux pommes

MERCREDI

04/12

Céleri-rave vinaigrette
Pomelos cerisaie
Salade pommes de terre
persillées

Lasagnes à la bolognaise
A supprimer
Blé aux petits légumes

Fromage tendre carré
Mimolette

Corbeille de fruits
Beignet aux pommes

JEUDI

05/12

Salade de mâche et betteraves à
la ciboulette
Céleri-rave vinaigrette
Pomelos aux crevettes sauce
cocktail

Omelette à la ciboulette
Escalope panée végétale
Pennes
Carottes glacées

Fromage carré frais
Brie

Gratin de poires
Clémentine 1 pièce
Brownie au chocolat

VENDREDI

06/12

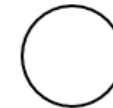
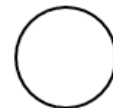
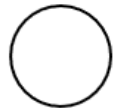
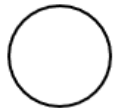
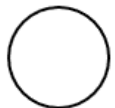
Salade verte aux dés de
mimolette
Feuilleté au fromage
Poireaux vinaigrette

Encornets panés
Foie de bœuf poêlé à l'ail
Haricots plats vapeur
Riz pilaf

Camembert
Fromage saint nectaire

Purée pommes aricots
Liegeois vanille
Gaufre liégeoise

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

02/12

Salade de mâche et betteraves à la ciboulette

Corbeille de fruits

MARDI

03/12

Salade batavia

Corbeille de fruits
Salade de fruits frais

MERCREDI

04/12

Laitue vinaigrette

Cocotte de saucisse et lentilles vertes

Corbeille de fruits
Purée pommes

JEUDI

05/12

Tomates aux œufs durs

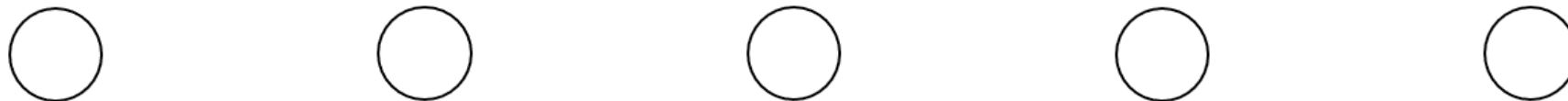
Semoule
Semoule et légumes de couscous

Corbeille de fruits

VENDREDI

06/12

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

