



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

09/12

Taboulé aux légumes
Laitue iceberg
Poireaux vinaigrette

Pennes à la carbonara de volaille
Colin ,sauce américaine
Brocolis à l'échalote
Pennes

Vache qui rit
Brie

Entremets vanille
Tarte aux pommes
Spécialité pommes biscuit

MARDI

10/12

Rosette
Salade mêlée
Salade de pâtes et surimi

Colin d'alaska sauce citron
Filet de poulet grillé
Petits pois aux oignons
Julienne de légumes au cumin

Gouda
Petit moule ail et fines herbes

Riz au lait et à la cannelle
Brownie au chocolat
Banane

MERCREDI

11/12

Salade batavia aux dés de jambon
Salade pommes de terre persillées
Salade de lentilles au saucisson à l'ail

Gratin de chou-fleur

Fromage tendre carré
Fromage blanc
Mimolette

Clémentine
Quatre quart nature

JEUDI

12/12

Salade tyrolienne
Œufs durs à la parisienne
Carottes râpées, pommes verte

Pasta box torti sauce bolognaise végétarienne
Quiche aux légumes
Carottes vichy
Pâtes spaghetti

Vache qui rit
Edam

Salade de fruits au sirop
Clémentine 1 pièce
Quatre quart nature

VENDREDI

13/12

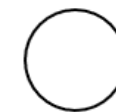
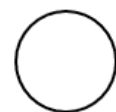
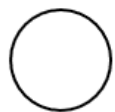
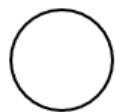
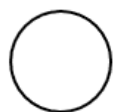
Salade endives, betterave, pomme
Céleri rémoulade
Pâté de foie cornichon

Parmentier de poisson
Andouillette sauce moutarde
Ratatouille
Copie de purée de pommes de terre

Fromage comme l'emmental
Samos

Salade de fruits frais
Kiwi
Petits choux en fête

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

09/12

Salade mêlée

Aiguillettes de poulet

Kaki
Mousse noix coco

MARDI

10/12

Soupe à l'oignon
Salade batavia

Tartiflette

Corbeille de fruits

MERCREDI

11/12

Carotte râpée nature
Laitue iceberg

Corbeille de fruits
Poire cuite aux amandes

JEUDI

12/12

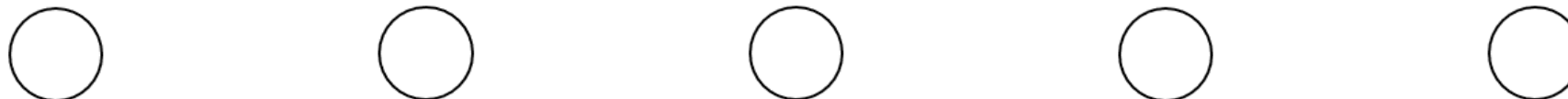
Œufs durs vinaigrette

Cuisse de poulet rôtie

VENDREDI

13/12

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

