



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/03

Betteraves vinaigrette
Pâté de foie cornichon

Nuggets de volaille
Hoki, citron
Semoule
Jardinière de légumes et pommes de terre

Fromage blanc
Yaourt nature sucre

Compote de pomme
Muffin au chocolat

MARDI

04/03

Salade coleslaw
Salade iceberg aux maïs

Pennes sauce ricotta aux épinards aillés (plat complet végétarien)
Quiche aux oignons
Haricots verts à l'ail et au persil

Tomme blanche
Camembert

Crème dessert vanille
Choux vanille façon profiterole

Dejeuner MERCREDI

05/03

Salade verte aux dés de mimolette

Émincé de bœuf aux oignons doux
Poisson meunière
Riz aux champignons

Edam
Fromage comme l'emmental

Éclair au chocolat
Éclair à la vanille

JEUDI

06/03

Céleri-rave au gouda vinaigrette
Salade verte aux dés d'emmental

Rôti de porc sauce charcutière
Filet de merlu sauce à l'aneth
Jeunes carottes rôties au curcuma
Purée de pommes de terre

Fromage frais fouetté
Petit moule ail et fines herbes

Banane
Quatre-quarts pomme caramel

VENDREDI

07/03

Salade harmonie
Salade de mâche vinaigrette

Croquettes de poisson
Colin sauce américaine
Endives braisées
Riz aux petits pois

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Crêpe au sucre

LÉGENDE



De saison



Local



Dessert de ma mamie



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

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

 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 du potager

 Fun Food

 Fun Food

 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 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

