



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

03/02

Thon mayonnaise
Œufs durs

Rôti de porc sauce charcutière
Colin d'alaska sauce citron
Petits pois et carottes
Brocolis à l'échalote

St nectaire
Mimolette

Compote de pommes
Gâteau pompon

MARDI

04/02

Chou blanc, pommes et raisins secs

Burger pois végétale
Omelette au fromage
Coquillettes
Haricots verts à l'ail et au persil

Samos
Fromage frais carre president

Mousse noix coco
Fromage blanc

MERCREDI

05/02

Macédoine au surimi et mayonnaise

Tortis à la bolognaise
Coudes sauce crème de saumon et aneth

Fournols
Fromage tendre carré

Banane

JEUDI

06/02

Nems à la volaille salade et menthe
Samoussa aux légumes

Wok de poulet au soja et chou blanc
Filet de merlu sauce à l'aneth
Riz cantonais
Julienne légumes tonkinoise

Salade de fruits exotiques au sirop

VENDREDI

07/02

Salade coleslaw

Poisson meunière citron
Sauté de bœuf façon stroganoff
Fondue de poireaux
Blé créole

Yaourt nature sucre
Fromage blanc

Gâteau au yaourt aux poires
Dessert de pommes et abricots

LÉGENDE



De saison



Local



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Pêche responsable

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

 Issu de viande Label Rouge

 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 de ma mamie

 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

