



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Dejeuner

LUNDI

13/10

Céleri-rave vinaigrette  
Betteraves persillées au cumin

Saucisse de Toulouse  
Filet de cabillaud  
Pommes de terre rissolées  
Lentilles

Fromage blanc sucre  
Bûche chèvre vache

Fruit du jour  
Crème brûlée  
Compote de pommes  
Beignet parfum chocolat

MARDI

14/10

Carottes râpées vinaigrette  
Salade verte mozzarella

Boulettes de bœuf au jus  
Omelette à la ciboulette  
Pennes  
Carottes persillées

Yaourt aromatisé  
Brie

Fruit du jour  
Ile flottante  
Pêches en cubes au sirop  
Tarte abricot

JEUDI

16/10

Salade piémontaise  
Œuf mimosa

Haut de cuisse de poulet rôtie  
Colin sauce curry  
Frites  
Céleri-rave braisé

Yaourt nature et sucre  
Camembert

Fruit du jour  
Mousse chocolat blanc  
Cocktail de fruits au sirop  
Tartelette aux pommes

VENDREDI

17/10

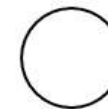
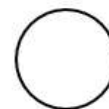
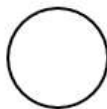
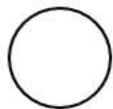
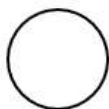
Carottes râpées vinaigrette  
Rillettes de thon au fromage frais

Aiguillettes de saumon meunières  
Paleron bœuf braisé  
Riz pilaf aux épices  
Petits pois aux oignons

Edam  
Samos

Fruit du jour  
Entremets vanille  
Poire au sirop  
Brownie au chocolat

## LÉGENDE

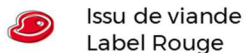


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

