

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
Île 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

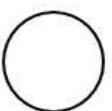
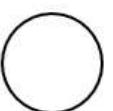
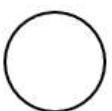
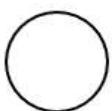
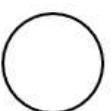
Carottes râpées vinaigrette
Rillettes de thon au fromage frais

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



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
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

