

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

04/12

Salade verte aux lardons et croûtons

Cordon bleu de volaille  
Feuilleté au fromage  
Boullgour aux épices  
Piperade fine confite

Yaourt aromatisé

Fruit du jour  
Crème aux œufs noix de coco  
Compote pomme cannelle  
Beignets donuts chocolat

MARDI

05/12

Salade de pommes de terre cervelas

Pennes à la carbonara de volaille  
Filet de lieu sauce crème  
Pennes  
Gratin de chou-fleur

Gouda

Fruit du jour  
Île flottante et crème anglaise  
Pomme cuite à la cannelle  
Tarte au citron

JEUDI

07/12

Carotte râpée nature

Escalope de poulet viennoise  
Quiche du pêcheur  
frite  
Émincé de chou vert braisé

Vache qui rit

Fruit du jour  
Fromage blanc coulis rouge  
Salade de fruits exotiques au sirop  
Brownie au chocolat

VENDREDI

08/12

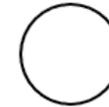
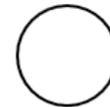
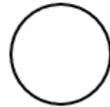
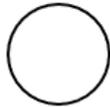
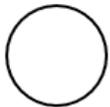
Betteraves, échalotes et graines de  
cumin

Aiguillettes de saumon panées  
meunières  
Rôti de volaille au jus  
Semoule  
Endives braisées

Fromage blanc

Fruit du jour  
Dessert gourmand choco poire  
Dessert de pommes et abricots  
Quatre quart aux pommes

## LÉGENDE

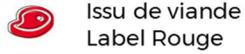


# LISTE DES PICTOGRAMMES

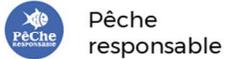
## Spécifiques Scolarest

### Légende

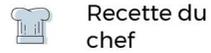
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

