

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

11/12

Céleri rémoulade

Nuggets de volaille  
Blanquette de volaille  
Purée de pommes de terre  
Fondue de poireaux à la crème

Yaourt nature sucre

Fruit du jour  
Crème renversée au caramel  
Spécialité de pomme saveur biscuit  
Eclair à la vanille

MARDI

12/12

Taboulé aux légumes

Pennes à la bolognaise  
Sauté de veau marengo  
Pennes à la tomate  
Haricots verts

Camembert

Fruit du jour  
La mousse au chocolat  
Pêches au sirop  
Gaufre au sucre

JEUDI

14/12

Rouleau de surimi à la mayonnaise

Saucisses de Strasbourg  
Tarte au thon  
Frites  
Jeunes carottes

Petit moule ail et fines herbes

Fruit du jour  
Smoothie fruits rouges pommes  
Le riz au lait  
Tartelette ananas

VENDREDI

15/12

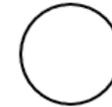
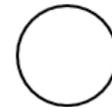
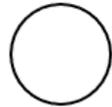
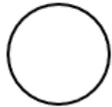
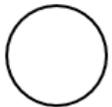
Sardine pommes à l'huile

Poisson pané sauce tartare  
Rôti de porc  
Riz jaune  
Poêlée de brocolis et champignons

Fromage blanc de campagne

Fruit du jour  
Salade de mangue  
Crème mont blanc  
Marbré au chocolat

## LÉGENDE

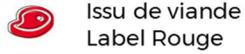


# LISTE DES PICTOGRAMMES

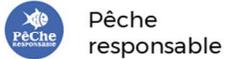
## Spécifiques Scolarest

### Légende

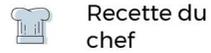
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

