



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

17/11

Terrine de poisson sauce cocktail
Œuf dur

Sauce poulet et champignons
Sauce crème de pesto verte
Papillons
Conchiglie rigaté

Croute noire
Type emmental

Salade de fruits frais
Corbeille de fruits

MARDI

18/11

Carottes râpées ciboulette
Mâche aux croûtons

Aiguillettes de poulet ketchup du chef
Omelette nature
Céleri rave rôti au thym
Boulgour pilaf au curcuma

Vache qui rit
Samos

Entremets chocolat
Liégeois vanille

MERCREDI

19/11

Soupe de poireaux
Macédoine mayonnaise

Rôti de veau braisée
Œufs brouillés à la crème
Brocolis à l'échalote
Pommes de terre au four

Fournols
Fromage carre

Salade de banane
Corbeille de fruits

JEUDI

20/11

Laitue iceberg à l'edam
Céleri en branches, maïs

Penne bolognaise de lentilles (plat complet végétarien)
Colombo de quinoa aux carottes glacées et fromage de chèvre

Bûche chèvre vache
Coulommiers

Poire pochée aux épices douces
tutti frutti
Muffins nature pépites chocolat

VENDREDI

21/11

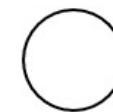
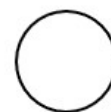
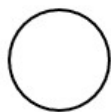
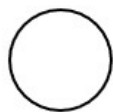
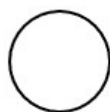
Chou blanc mayonnaise
Salade waldorf (batavia, pomme, céleri, noix, raisin)

Saucisse de toulouse
Sauté de bœuf sauce moutarde
Haricots verts à l'ail et au persil
Frites

Fromage blanc
Yaourt aux fruits

Yaourt mixé fruit
Gâteau basque

LÉGENDE

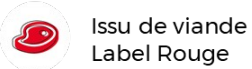


LISTE DES PICTOGRAMMES

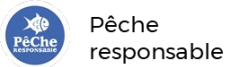
Spécifiques Scolarest

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

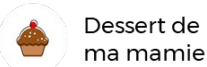
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



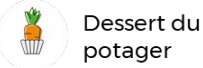
Marqueurs culinaires

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



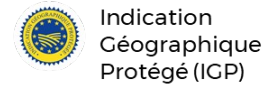
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



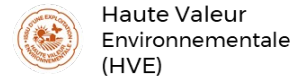
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



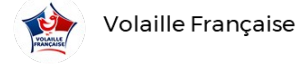
Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



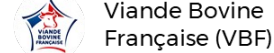
Label
Rouge



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

