



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
05/01

Carottes râpées vinaigrette
Pomelos

Cordon bleu de volaille
Hoki sauce hollandaise
Frites
Brocolis

Yaourt aromatisé

Clémentine
Cocktail de fruits au sirop

MARDI
06/01

Laitue iceberg vinaigrette aux noix
Chou blanc vinaigrette

Filet de lieu noir sauce citron
Boulettes d'agneau au jus
Haricots verts aux oignons
Semoule

Mimolette

Muffins nature pépites chocolat

MERCREDI
07/01

Soupe de potiron
Macédoine mayonnaise

Escalope de volaille au jus
Filet de colin nature
Carottes persillées
Lentilles

Saint paulin
Brie

Kiwi
Fruit de saison

JEUDI
08/01

Betteraves vinaigrette
Concombre à la crème

Tortis à la carbonara lardons
(œuf)
Macaronis pesto fan de radis
Gratin de chou-fleur
Tortis

Type emmental

Crumble aux pommes corn flakes
tutti frutti
Galette des rois

VENDREDI
09/01

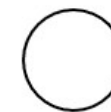
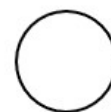
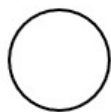
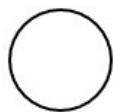
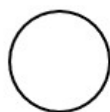
Céleri rémoulade
Salade du chef hivernale
(croûton, endive, mimolette)

Filet cabillaud, citron
Poisson meunière
Chou-fleur
Riz pilaf

Petit moule ail et fines herbes

Banane miroir tutti frutti
Fruit de saison

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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

Trame menu

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



Issu de viande
Label Rouge



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

Trame menu

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

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

Trame menu

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



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)

