



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
02/02

Betteraves vinaigrette
Salade iceberg aux maïs

Croq veggie tomate
Filet cabillaud, citron
Poêlée de julienne légumes
Macaroni

Fromage chanteneige
Yaourt aromatisé

Clémentine
Cocktail de fruits au sirop

MARDI
03/02

Chou blanc rémoulade
Salade verte champignons frais

Boulettes de bœuf
Filet lieu sauce crème chorizo
Légumes couscous
Semoule

Edam
Mimolette

Beignets donuts sucre
Pomme tutti frutti

MERCREDI
04/02

Rillettes, cornichons
Salade iceberg aux maïs

Poulet yassa
Hoki beurre blanc
Navets rôtis au 4 épices
Blé pilaf

Croc lait
Vache picon

Kiwi
Fruit de saison

JEUDI
05/02

Carottes râpées vinaigrette
Salade d'endive et pomme

Cordon bleu de volaille
Filet de merlu, citron
Frites
Haricots verts sautés

Yaourt nature sucre
Fromage blanc

Crêpe sucre
Topping sucré pour crêpe

VENDREDI
06/02

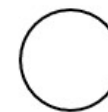
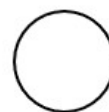
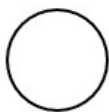
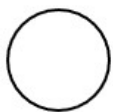
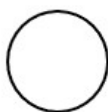
Taboulé
Fraîcheur maïs cœur de palmier

Colin d'alaska sauce curry
Omelette au fromage
Riz blanc
Brocolis vapeur

Gouda
Bleu

Banane
Fruit de saison

LÉGENDE

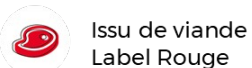


LISTE DES PICTOGRAMMES

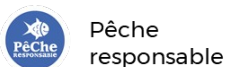
Spécifiques Scolarest

Légende

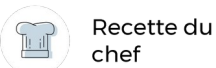
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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



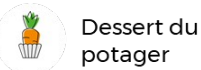
Marqueurs culinaires

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



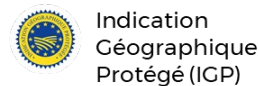
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



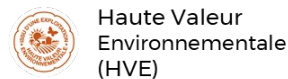
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



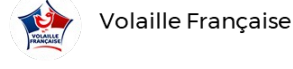
Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



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

