



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**  
13/04

Maïs à la zoulou  
Poireaux vinaigrette

Filet de merlu, citron  
Emincé de volaille kébab  
Carottes braisées  
Frites

Coulommiers  
Camembert

Muffins nature pépites chocolat  
Corbeille de fruits

**MARDI**  
14/04

Taboulé  
Carottes râpées

Œufs brouillés à la crème  
Galette boulgour pois chiche,  
sauce blanche menthe  
Semoule  
Légumes couscous

Yaourt nature sucre  
Yaourt aux fruits

Banane miroir tutti frutti  
Corbeille de fruits

**MERCREDI**  
15/04

Céleri rémoulade  
Salade aux noix

Haché de veau au jus  
Beignets calamars mayonnaise  
Gratin de blettes  
Purée de pommes de terre

Fromage fondu le carré  
Vache picon

Kivi tutti frutti  
Liégeois café

**JEUDI**  
16/04

Tzatziki radis  
Batavia emmental

Paupiette de veau  
Filet de lieu noir sauce citron  
Chou-fleur  
Coquillettes

Mimolette  
Chaource

Beignets donuts sucre  
Biscuits moelleux au citron

**VENDREDI**  
17/04

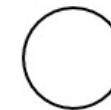
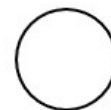
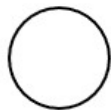
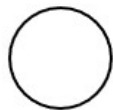
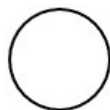
Pomelos au sucre  
Chou rouge à la tyrolienne

Hoki sauce citron  
Ravioli bœuf sauce tomate  
Navets aux petits légumes  
Riz créole

Fromage chevretine  
Fromage chanteneige

Yaourt velouté aux fruits mixés  
Dessert lacté au chocolat

## LÉGENDE

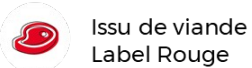


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

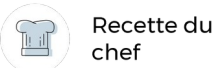
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

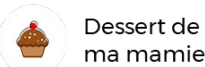
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



## Marqueurs culinaires

### Légende

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



Dessert de ma mamie



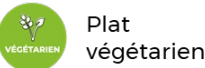
Dessert du potager



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



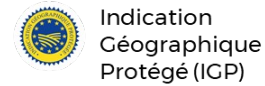
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



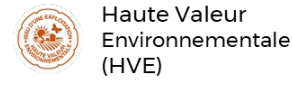
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

