



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

18/09

Feuilleté hot-dog
Salades composées
Buffet d'entrées
Concombre

Aiguillettes de poulet
Filet de lieu noir sauce
provençale
Macaronis
Fondue de poireaux

Tomme blanche
Brie
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Camembert

Verrine de fromage blanc à la
crème de marrons
Entremets citron
Mousse chocolat

MARDI

19/09

Rosette
Salades composées
Buffet d'entrées
Betteraves rouges

Boulettes de bœuf au paprika
filet de hoki
Carottes sautées
Feculent

Mimolette
Gouda
Camembert
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Entremet au caramel
Salade de fruits
Compote
Muffins nature au lait

MERCREDI

20/09

Buffet d'entrées
Smoothie tomate
Salade composées

Colin d'alaska
Chili con carne (viande haché,
haricot rouge, riz)
Haricots beurre
Riz créole

Camembert
Yaourt aromatisé
Pyreee
Bleu
Yaourt nature sucre

Flan vanille
Verrine de mousse au chocolat et
marmelade aux fruits des bois

JEUDI

21/09

Pizza fromage
Salades composées
Buffet d'entrées

Plat complet végétarien lentilles,
Boulgour
Tomates farcies vegé

Brie
Fromage carré frais
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Camembert

Pomme au four
Salade de fruits
Compote

VENDREDI

22/09

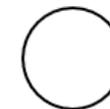
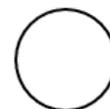
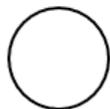
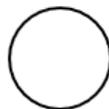
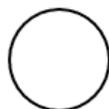
Melon tutti frutti
Salades composées
Buffet d'entrées
Chips

Tajine de pois-chiches
Hamburger de poisson
Pommes grenaille
Émincé de chou vert braisé au jus

Camembert
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Tomme blanche
Gouda

Entremet au caramel
Fromage blanc à la confiture
Liégeois chocolat
Salade de fruits
Compote

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

18/09

Samoussa de volaille

Salade verte

Camembert

Fruit du jour

MARDI

19/09

Chou blanc au cumin

Emince de veau olives thym et
amandes
Blé

Fromage blanc coulis framboise

Fruit du jour

MERCREDI

20/09

Salade blé basilic et poivrons

Aiguillettes de poulet
Salade verte

Mimolette

Fruit du jour

JEUDI

21/09

Céleri rémoulade

Filet de saumon grillée
Riz créole

Yaourt aromatisé

Fruit du jour

VENDREDI

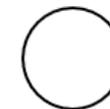
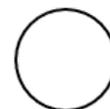
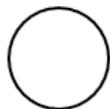
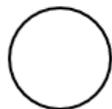
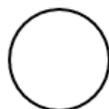
22/09

Carottes râpées aux raisins

Escalope de volaille provençale
Riz créole

Fruit du jour

LÉGENDE

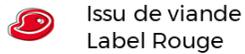


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

