

LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

25/11

Poireaux vinaigrette
Carottes râpées vinaigrette

Filet de merlu sauce à l'aneth
Escalope panée végétale
Épinards à la crème
Pommes campagnardes

Bûche
fromage blanc de campagne

Banane
Salade de fruits frais
Corbeille de fruits

MARDI

26/11

Betteraves vinaigrette
Chou blanc mayonnaise

Cuisse de poulet rôtie
Filet de lieu noir sauce à la ciboulette
Riz créole
Jeunes carottes fondantes

Yaourt nature sucre

Beignet parfum chocolat
Beignets donuts chocolat
Corbeille de fruits

JEUDI

28/11

Saucisson à l'ail et cornichons
Œufs durs ciboulette

Boulettes bœuf sauce tomate
Feuilleté au chèvre
Semoule
Piperade

Edam
Coulommiers

Yaourt velouté aux fruits mixés
Spécialité de pommes saveur biscuit
(compote)
Corbeille de fruits

VENDREDI

29/11

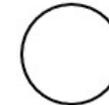
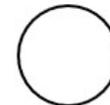
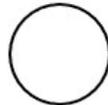
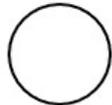
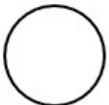
Pomelos cerisaie
Salade verte aux olives

Encornets panés
Côte de porc (sans sauce)
Pommes de terre vapeur
Fondue de poireaux à la crème

Petit moule ail et fines herbes
Mimolette

Lait gélifié arôme caramel
Liegeois chocolat
Corbeille de fruits

LÉGENDE

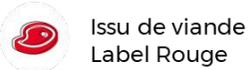


LISTE DES PICTOGRAMMES

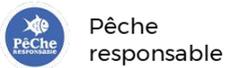
Spécifiques Scolarest

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

