



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/11

Œufs durs paprika
Betteraves vinaigrette
Endives aux raisins secs

Croq fromage
Tarte aux légumes

Riz BIO créole
Haricots verts persillés
Salade verte

Yaourts et Fromages
Corbeille de fruits
Fromage blanc coulis fruits rouges
Gélifié chocolat
Compote tous fruits

MARDI

05/11

Potage de légumes
Salade mêlée au fromage, croûtons
et maïs
Rouleau de surimi à la mayonnaise

Pâtes bolognaise
Escalope de poulet à la crème

Pâtes
Jardinière de légumes
Fondue de poireaux

Yaourts et Fromages
Corbeille de fruits
Crème brûlée « carambar »
Semoule au lait
Pruneaux au sirop

JEUDI

07/11

Carottes râpées à la ciboulette
Pâté en croûte
Salade de riz

Sauté de volaille aux olives
Boulettes d'agneau sauce tomate
et cumin

Légumes couscous
Semoule au jus
Navets sautés

Yaourts BIO et Fromages
Corbeille de fruits
Gâteau au yaourt maison
Compote pommes bananes
Mousse au chocolat

VENDREDI

08/11

Friand au fromage
Salade de pâtes à la sicilienne
Chou rouge au jambon vinaigrette

Poisson meunière
Blanquette de veau

Epinards béchamel
Pommes vapeur
Poêlée de légumes

Yaourts et Fromages
Fruit de saison BIO
Pêche au sirop
Muffin
Crème caramel

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/11

FERIE

MARDI

12/11

Potage de légumes
Coleslaw
Taboulé



Steak végétal
Omelette

Frites
Haricots plats crème d'ail
Salade verte

Yaourts et fromages
Fruit de saison BIO
Flan nappé caramel
Biscuit Palmier
Ananas au sirop



JEUDI

14/11

Macédoine mayonnaise
Roulé à la raclette
Rosette



Nuggets de poulet
Sauté de bœuf Basquaise

Carottes BIO persillées
Pâtes
Choux de Bruxelles



Yaourts et fromages
Moelleux aux pommes maison
Corbeille de fruits
Mousse noix de coco
Compote de pêches



VENDREDI

15/11

Pâté de foie
Œufs durs ciboulette
Céleri rémoualde



Brandade de poisson
Rôti de dinde au jus

Salade verte
Gratin de chou fleur
Purée de pommes de terre

Yaourts BIO et fromages
Liégeois au chocolat
Corbeille de fruits
Madeleine
Dés de pommes caramélisés



LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/11



Soupe de légumes
Salade aux deux choux et pommes
Salade de riz

Boulettes d'agneau sauce
champignons
Merguez



Semoule BIO au jus
Légumes couscous
Endives braisées

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Fromage blanc sucré
Mini roulé chocolat
Compote de pêches

MARDI

19/11

MENU INDIEN

Samoussa
Concombres sauce au curry



Poulet Tandoori
Curry de colin à l'indienne

Riz Basmati
Aubergines à la tomate
Brocolis persillés

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Bananes épicées à l'indienne
Semoule safranée à la vanille

JEUDI

21/11

Carottes râpées BIO vinaigrette
Radis / beurre
Œufs durs mayonnaise

Pané de blé emmental épinards et
graines
Tarte au fromage

Haricots verts persillés
Purée de pommes de terre
Salade verte



Yaourts BIO et fromages
Corbeille de fruits
Brownie maison
Mousse au citron
Salade de fruits



VENDREDI

22/11

Betteraves aux fines herbes
Pomelos
Rillettes / cornichon



Filet de lieu sauce provençale
Steak haché de veau sauce au
poivre

Pommes vapeur
Épinards béchamel
Fenouils sautés

Yaourts et fromages
Fruit de saison BIO
Gélifié vanille
Biscuit Palmier
Compote pommes bananes



LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/11

Céleri rémoulade
Rosette
Pizza

Escalope Viennoise
Rôti de veau

Petits pois carottes
Pâtes BIO
Salsifis persillés

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Riz au lait
Salade de fruits
Crème au chocolat

MARDI

26/11

Potage de légumes
Œufs durs ciboulette
Taboulé



Croque Monsieur fromage
Nuggets végétal

Salade verte
Julienne de légumes
Blé pilaf

Yaourts et fromages
Fruit de saison BIO
Fromage blanc crème de marrons
Poire au chocolat
Mini roulé fraises

JEUDI

28/11

Salade verte, thon, maïs et oignons
Roulé de surimi mayonnaise
Salade de lentilles

Emincés de porc au jus d'estragon
Steak haché

Pommes noisette
Haricots verts persillés
Blettes braisées



Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Clafoutis maison
Crème pralinée
Ananas au sirop



VENDREDI

29/11

Salade de pâtes
Mortadelle
Pomelos

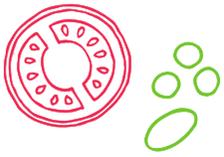
Beignets de poisson
Tomate farcie

Gratin de chou fleur
Riz à la tomate
Salade verte

Yaourt BIO et fromages
Corbeille de fruits
Liégeois vanille
Muffin
Compote de pommes

LÉGENDE





PICTOGRAMME – Trame menu

Copier/coller le visuel du pictogramme

Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



Fruit ou
légume frais



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Agriculture
raisonnée



Origine
France



Produit de
saison



Produit
local

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Omelette
du chef



Plat
végétarien



Potage du
chef



Purée du
chef



Tutti
Frutti

Labels officiels



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation d'Origine
Protégée
(AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Label
Rouge



Bleu Blanc
Cœur



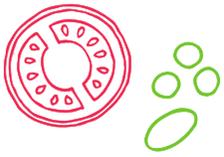
Le Porc
Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest

-  Fruit ou légume frais
-  Issu de viande Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Recette du chef
-  Agriculture raisonnée
-  Origine France
-  Produit de saison
-  Produit local

Marqueurs culinaires

-  Dessert de ma mamie
-  Dessert du potager
-  Omelette du chef
-  Plat végétarien
-  Potage du chef
-  Purée du chef
-  Tutti Frutti

Labels officiels

-  Agriculture Biologique Europe
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Le Porc Français
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Volaille Française
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Viande Bovine Française (VBF)