



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

04/11

Œufs durs paprika

Croq fromage

Riz BIO créole

Mimolette

Fruit de saison

MARDI

05/11

Potage de légumes

Pâtes bolognaise

Pâtes

Samos

Crème caramel

JEUDI

07/11

Carottes râpées à la ciboulette

Sauté de volaille aux olives

Légumes couscous

Yaourts BIO

Gâteau au yaourt maison

VENDREDI

08/11

Friand au fromage

Poisson meunière

Epinards béchamel

Emmental

Fruit de saison BIO

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/11

FERIE

MARDI

12/11

Potage de légumes



Steak végétal

Pommes noisette

Gouda



Fruit de saison BIO

JEUDI

14/11

Macédoine mayonnaise



Nuggets de poulet

Carottes BIO persillées



Yaourts aromatisé

Moelleux aux pommes maison



VENDREDI

15/11

Pâté de foie



Brandade de poisson

Salade verte

Tomme noire



Liégeois au chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/11

Soupe de légumes



Boulettes d'agneau sauce champignons

Semoule BIO



Gouda

Fruit de saison

MARDI

19/11

MENU INDIEN

Samoussa

Poulet Tandoori



Riz Madras

Yaourt nature sucré

Bananes épicées à l'indienne

JEUDI

21/11

Carottes râpées BIO vinaigrette

Pané de blé emmental épinards et graines

Haricots verts persillés



Emmental

Brownie maison



VENDREDI

22/11

Betteraves aux fines herbes

Filet de lieu sauce provençale

Pommes vapeur

Saint Nectaire

Fruit de saison BIO



LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/11

Céleri rémoulade

Escalope Viennoise

Petits pois carottes



Ail et fines herbes

Riz au lait

MARDI

26/11

Potage de légumes



Croque Monsieur fromage



Salade verte



Fromage frais

Fruit de saison BIO

JEUDI

28/11

Salade verte, thon, maïs et oignons

Emincés de porc au jus d'estragon

Pommes noisette



Vache qui rit

Clafoutis maison



VENDREDI

29/11

Salade de pâtes

Beignets de poisson

Gratin de chou fleur



Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison

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



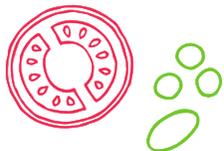
Le Porc
Français



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)