



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

06/01



Œufs durs sauce curry mayonnaise
Betteraves cuites échalotes
Salade de pommes de terre

Cocotte lentilles à l'indienne
Steak végétal



Riz BIO créole
Haricots verts aux oignons
Salsifis persillés

Yaourts et Fromages
Corbeille de fruits
Fromage blanc confiture de fraises
Gélifié vanille
Compote tous fruits

MARDI

07/01



Soupe de potiron
Chou rouge vinaigrette
Pâté en croûte

Lasagnes bolognaise
Escalope de volaille à la crème

Pâtes
Jardinière de légumes
Salade verte

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

JEUDI

09/01

Carottes râpées au citron
Rouleau de surimi mayonnaise
Salade de riz niçoise

Boulettes d'agneau sauce tomate
Ragoût de porc

Légumes couscous
Semoule au jus
Navets au jus



Yaourts BIO et Fromages
Corbeille de fruits
Galette des Rois
Compote pommes bananes
Mousse au chocolat

VENDREDI

10/01

Salade de pâtes à la Sicilienne
Friand au fromage
Pomelos

Poisson meunière
Pot au feu

Epinards béchamel
Pommes de terre vapeur fraîches
de l'Adapei
Légumes du pot



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

LÉGENDE





LUNDI

13/01

Crêpe au fromage
Salade d'endives aux noix
Chou fleur persil échalotes



Cuisse de poulet rôtie au jus
Emincés de porc sauce moutarde



Purée de potimarron maison
Flageolets
Courgettes persillées

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Fromage blanc au miel
Compote de pommes
Ananas au sirop

MARDI

14/01



Potage de légumes
Coleslaw
Taboulé

Pané de blé emmental épinards et
graines
Omelette au fromage



Frites fraîches de l'Adapei
Haricots plats crème d'ail
Salade verte



Yaourts et fromages
Fruit de saison BIO
Flan nappé caramel
Biscuit Palmier
Compote de pêches

JEUDI

16/01

Macédoine mayonnaise
Rosette
Salade de pommes de terre

Nuggets de poulet
Boudin noir aux pommes



Carottes fraîches de l'Adapei
Pâtes
Choux de Bruxelles



Yaourts et fromages
Gâteau roulé à la confiture de
fraises maison
Corbeille de fruits
Mousse au citron
Poire au sirop

VENDREDI

17/01

Pâté de foie
Œufs durs ciboulette
Céleri rémoulade

Colin sauce Nantua
Poitrine de veau farcie sauce
Chasseur

Blé créole
Gratin de chou fleur
Fondue de poireaux



Yaourts BIO et fromages
Liégeois au chocolat
Corbeille de fruits
Madeleine
Compote

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

20/01

Carottes râpées vinaigrette
ciboulette
Radis / beurre
Boulgour en salade



Parmentier végétal BIO
Tortilla

Salade verte
Haricots verts persillés
Purée de pommes de terre

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Mousse au chocolat
Mini roulé fraise
Abricot au sirop

MARDI

21/01

MENU CHINOIS

Nem sauce et salade
Salade de chou chinois



Sauté de volaille sauce aigre douce
Colin sauce soja

Riz Basmati
Poêlée de légumes à la chinoise

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Salade de fruits exotiques à la
mangue
Rocher coco

JEUDI

23/01



Potage tomate vermicelle
Salade de mâche œufs durs,
croûtons & maïs
Salade de riz



Côte de porc Charcutière
Navarin d'agneau

Courgettes persillées
Semoule au jus
Choux de Bruxelles



Yaourts BIO et fromages
Corbeille de fruits
Quatre quart aux poires maison
Fromage blanc sucré
Compote de pêches

VENDREDI

24/01

Betteraves aux fines herbes
Pomelos
Salade de pâtes



Filet de lieu sauce provençale
Steak haché de veau sauce
échalotes

Gratin Dauphinois
Epinards béchamel
Fenouils sautés



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

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

27/01

Céleri rémoulade
Rillettes / cornichon
Pizza

Escalope Viennoise
Blanquette de veau

Petits pois carottes



Riz BIO

Salsifis persillés

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Miniroulé abricot
Salade de fruits
Crème au chocolat

MARDI

28/01



Soupe aux vermicelle
Coleslaw
Taboulé



Boulettes falafels façon napolitaine
Omelette Basquaise

Salade verte
Julienne de légumes
Pâtes



Yaourts et fromages
Fruit de saison BIO
Fromage blanc crème de marrons
Poire au caramel
Riz au lait

JEUDI

30/01

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

Steak haché de veau sauce au poivre



Emincés de porc au caramel
Frites fraîches de l'Adapei
Haricots beurre à la tomate
Blettes braisées



Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Crumble aux pommes maison
Crème pralinée
Ananas au sirop

VENDREDI

31/01

Crêpe au fromage
Mortadelle
Pomelos

Poisson à la Bordelaise
Sauté de bœuf aux oignons

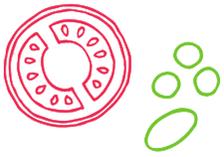
Brocolis béchamel
Blé à la tomate
Cœurs de céleris braisés



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



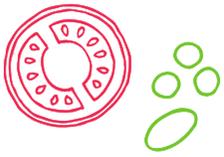
Le Porc
Français



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)