



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/02

Radis / beurre
Pâté de campagne
Quiche Lorraine



Estouffade de volaille Basquaise
Colin à la Dugléré

Pâtes
Carottes braisées
Endives à la crème

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Crêpe au chocolat
Liégeois vanille
Pêche au sirop

MARDI

04/02



Soupe de potiron
Chou blanc vinaigrette
Salade iceberg au maïs

Chili végétal
Omelette au fromage

Riz créole
Piperade
Fondue de poireaux



Yaourts BIO et fromages
Corbeille de fruits
Salade de fruits
Palet Breton
Panna cotta coulis de mangues

JEUDI

06/02

Salade d'endives au persil
Carottes râpées vinaigrette
Salami



Cordon bleu
Petit salé

Poêlée de légumes
Lentilles
Choux de Bruxelles

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Tarte Normande aux pommes
maison
Salade d'oranges à la cannelle
Crème vanille

VENDREDI

07/02

Oufs durs mayonnaise persil
Crêpe au fromage
Betteraves aux fines herbes



Brandade de poisson
Paleron de bœuf braisé



Salade verte
Purée de pommes de terre fraîches
locales
Epinards béchamel

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Flan nappé caramel
Mini roulé chocolat
Compote tous fruits

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/02

Taboulé
Potage de légumes
Saucisson à l'ail



Emincés de volaille à la crème
Poisson pané / citron

Duo de haricots verts et beurre
Riz pilaf
Fondue de poireaux



Yaourts BIO et fromages
Corbeille de fruits
Madeleine
Coupe fromage blanc aux fruits
Compote pommes fraises

MARDI

11/02



Coleslaw
Avocat vinaigrette
Salade d'endives aux pommes

Pâtes bolognaise végétale BIO
Tortilla aux oignons

Pâtes BIO
Salade verte
Courgettes persillées

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Crème brûlée
Salade de fruits à la vanille
Gaufre au chocolat

JEUDI

13/02

Salade de mâche, maïs et croûtons
Salade de pâtes
Roulé de surimi mayonnaise

Jambon braisé
Paupiette de veau Marengo

Gratin de chou fleur
Petits pois aux oignons
Blé créole



Yaourts et fromages
Moelleux au chocolat maison
Mousse au citron
Corbeille de fruits
Abricot au sirop

VENDREDI

14/02

Macédoine mayonnaise
Radis / beurre
Roulade de volaille

Poisson meunière
Rôti de bœuf au jus

Pommes de terre vapeur de
l'Adapéi
Ratatouille Niçoise
Endives braisées



Yaourts et fromages
Liégeois au chocolat
Fruit de saison BIO
Biscuit Palmier
Compote

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

17/02



Endives croûtons et fromage
Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Salade de lentilles

Cordon bleu végétal
Omelette Basquaise

Blé au curry
Julienne de légumes
Salade verte



Yaourts BIO et Fromages
Corbeille de fruits
Fromage blanc au miel
Crème caramel
Pruneaux au sirop

MARDI

18/02

MENU SAVOYARD

Salade Montagnarde (salade, œufs durs, fromage)
Pâté en croûte

Reblochonade
Blanc de poulet à la Savoyarde

Pommes de terre
Salade verte

Yaourts et Fromages
Corbeille de fruits
Pomme au four
Moelleux aux myrtilles

JEUDI

20/02

Salade de riz
Œufs durs mayonnaise
Soupe de légumes



Steak haché sauce barbecue
Rôti de dinde à la forestière

Carottes fraîches
Pâtes BIO



Cœurs de céleris persillés

Yaourts et Fromages
Corbeille de fruits
Flan pâtissier maison
Gélifié vanille
Poire au sirop

VENDREDI

21/02

Salade Piémontaise
Chou rouge vinaigrette
Pâté de campagne



Filet de poisson sauce curry
Nuggets de poulet



Haricots verts BIO persillés
Semoule au jus
Navets sautés



Yaourts et Fromages
Fruit de saison BIO
Mousse au chocolat
Madeleine
Compote



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



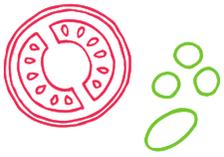
Le Porc
Français



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)