



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

03/02

Radis / beurre



Estouffade de volaille Basquaise

Pâtes

Edam

Crêpe au chocolat

## MARDI

04/02



Soupe de potiron

Chili végétal

Riz créole



Yaourts nature sucré BIO

Salade de fruits

## JEUDI

06/02

Salade d'endives au persil



Cordon bleu

Poêlée de légumes



Saint Paulin

Tarte Normande aux pommes maison

## VENDREDI

07/02

Œufs durs mayonnaise persil



Brandade de poisson

Salade verte

Tomme noire

Flan nappé caramel

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

10/02

Taboulé



Emincés de volaille à la crème

Duo de haricots verts et beurre



Yaourts nature sucré BIO

Madeleine

## MARDI

11/02



Coleslaw

Pâtes bolognaise végétale BIO

Carré Président

Fruit de saison

## JEUDI

13/02

Salade de mâche, maïs et croûtons

Jambon braisé

Gratin de chou fleur

Mimolette



Moelleux au chocolat maison

## VENDREDI

14/02

Macédoine mayonnaise

Poisson meunière



Pommes de terre vapeur de l'Adapéi

Gouda



Fruit de saison BIO

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

17/02



Endives croûtons et fromage

Cordon bleu végétal

Blé au curry



Yaourts nature sucré BIO

Fruit de saison

## MARDI

18/02

### MENU SAVOYARD

Salade Montagnarde (salade, œufs durs, fromage)

Reblochonade

Yaourts aromatisé

Moelleux aux myrtilles

## JEUDI

20/02

Salade de riz



Steak haché sauce barbecue

Carottes fraîches



Vache Picon



Flan pâtissier maison

## VENDREDI

21/02

Salade Piémontaise



Filet de poisson sauce curry

Haricots verts BIO persillés



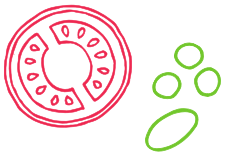
Emmental



Mousse au chocolat

## 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



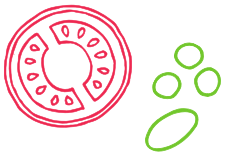
Le Porc  
Français



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)