



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/05

Taboulé

Cordon bleu



Courgettes BIO à l'ail

Fromage blanc sucré

Compote

MARDI

12/05

Batavia aux dés de fromage



Omelette

Pommes rissolées

Chanteneige

Crème au chocolat

JEUDI

14/05

Feuilleté au fromage



Côte de porc charcutière

Chou fleur béchamel



Yaourts nature sucré BIO



Quatre quart maison

VENDREDI

15/05

Radis beurre



Filet de poisson sauce aneth

Blé pilaf

Tomme noire



Fruit de saison BIO

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/05



Concombres BIO au persil



Escalope de poulet à l'orientale

Semoule au jus

Edam

Fruit de saison

MARDI

19/05

Salade mêlée, tomates & maïs



Pâtes carbonara

Velouté fruit

Madeleine

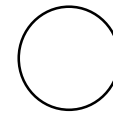
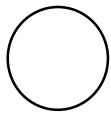
JEUDI

21/05

VENDREDI

22/05

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/05

Melon



Emincés de volaille à la provençale



Haricots verts BIO aux oignons

Tartare

Semoule au lait

MARDI

26/05

MENU AMERICAIN

Salade Coleslaw

Cheeseburger

Pommes de terre Steak House

Glace

JEUDI

28/05



Salade de tomates BIO persillées



Pané de blé fromage épinards

Petits pois carottes

Yaourts nature sucré



Tarte fine abricots maison

VENDREDI

29/05

Concombres ciboulette



Poisson à la Béarnaise



Riz BIO pilaf

Rondelé

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



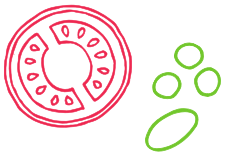
Le Porc
Français



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)