

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/06

MARDI

02/06

JEUDI

04/06

VENDREDI

05/06

Mousse de foie
Pastèque
Carottes râpées vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce tomate
Poisson Bordelaise



Purée fraîche Adapéi
Poêlée de légumes
Fondue de poireaux

Yaourt et fromage
Crème vanille
Fruit de saison BIO
Compote de pommes
Miniroulé chocolat

Melon
Salade de riz au thon
Tomates mozzarella



Pizza végétarienne
Rôti de porc



Salade verte
Semoule au jus
Haricots plats crème d'ail



Yaourt BIO et fromage
Gâteau au chocolat maison
Fruit de saison
Flan nappé caramel
Poire au sirop

Crêpe au fromage
Rosette
Haricots verts échalotes



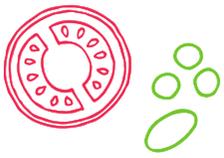
Poisson meunière
Sauté de veau Marengo

Epinards à la crème
Riz créole
Salsifis persillés

Yaourt et fromage
Glace
Fruit de saison
Madeleine
Compote

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08/06

Taboulé à la menthe
Melon jaune
Radis beurre

Chipolatas
Escalope de volaille aux herbes

Petits pois carottes
Lentilles
Blettes persillées

 Yaourt et fromage
Fruit de saison BIO
Flan nappé caramel
Coupe fromage blanc aux fruits
Compote

MARDI

09/06

Concombres BIO ciboulette
Salade de riz niçoise
Gaspacho


Manchons de poulet barbecue
Rôti de bœuf
 Frites fraîches Adapei
Piperade
Choux de Bruxelles aux lardons

Yaourt et fromage
Salade de fruits
Fruit de saison
Mousse noix de coco
Poire au sirop

JEUDI

11/06

Pastèque
Salade de lentilles
Pâté en croûte


Pâtes aux brocolis pois chiches et citron
Steak haché de veau sauce au poivre
Salade verte
Pâtes
Courgettes sautées

 Yaourt BIO et fromage
Moelleux aux abricots maison
Fruit de saison
Compote
Crème pralinée

VENDREDI

12/06

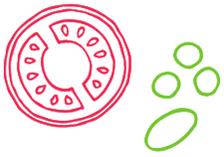
Salade de tomates
Œufs durs mayonnaise
Melon d'Espagne


Filet de colin sauce crème
Boulettes de bœuf sauce milanaise
Pommes de terre Adapéi
Haricots beurre tomates
Endives braisées

Yaourt et fromage
Cône glacé
Pêche au sirop
Galette Saint Michel
Fruit de saison

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/06

Quiche aux légumes
Melon jaune
Macédoine mayonnaise

Nuggets de poulet
Tajine d'agneau aux fruits secs

Fricassée de carottes fraîches
Adapéi
Semoule au jus
Navets sautés

 Yaourts et fromage
Velouté fruit
Fruit de saison BIO
Compote
Crème vanille

MARDI

16/06

 Concombres à la crème
Salade de pommes de terre
Pastèque 

Echine de porc rôtie
Paupiette de veau sauce aux olives

Haricots verts Bio persillés
Flageolets
Cœurs de celeris braisés

Yaourt et fromage
Glace
Fruit de saison
Ananas au sirop
Semoule au lait

JEUDI

18/06

Melon
Salade de tomates aux oignons
Roulé de surimi mayonnaise

Lasagnes végétariennes aux légumes
Escalope Viennoise

Pâtes
Salade verte
Brocolis à la crème

Yaourt et fromages
Fruit de saison
Far Breton maison
Salade de fruits
Fromage blanc au miel

VENDREDI

19/06

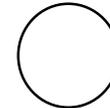
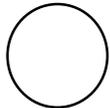
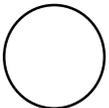
Pâté de campagne cornichon
Betteraves vinaigrette
Salade de pâtes arlequin

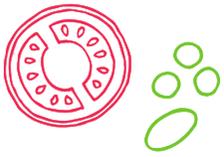
Poisson pané / citron
Emincés de bœuf au curry

Blé créole
Courgettes au curry
Poêlée campagnarde

Yaourt Bio et fromage
Fruit de saison
Mousse au citron
Compote
Liégeois au chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

22/06

Salade de riz à la provençale
Haricots verts aux oignons
Pêche au thon



Croc fromage
Saucisse de Toulouse



Petits pois carottes
Purée fraîche Adapéi
Fondue de poireaux

Yaourts et fromages
Compote BIO
Fruit de saison
Crème au chocolat
Cône glacé

MARDI

23/06

MENU INDIEN

Samoussa
Concombres à la crème de curry



Poulet Massala
Curry de poisson sauce Orientale

Riz Basmati
Poêlée d'aubergines à la tomate
épicée

Fromage blanc sucré
Salade de fruits à la mangue
Cake aux fruits secs

JEUDI

25/06

Melon d'Espagne
Salade de petits pois à la menthe
Salade verte au chèvre et miel

Carbonara de volaille
Emincés de porc Basquaise



Pâtes BIO
Chou fleur persillé
Navets braisés



Yaourts et fromages
Clafoutis maison
Corbeille de fruits
Poire au sirop
Riz au lait

VENDREDI

26/06

Salade de blé à l'indienne
Salade de tomates
Mousse de foie

Filet de poisson aux céréales
Boulettes de veau sauce tomate
épice marocaine

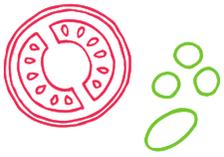
Haricots plats persillés
Semoule au jus
Cœurs de céleris à la tomate



Yaourt BIO et fromages
Glace
Fruit de saison
Compote
Madeleine

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



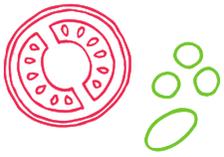
Le Porc
Français



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)