



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/09



Carottes râpées BIO vinaigrette
Salade d'haricots verts tomate et
maïs
Salade de maïs au thon



Boulettes de soja sauce tomate
basilic
Noix de joue de porc sauce
moutarde

Courgettes au curry
Semoule au jus
Endives à la crème

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Salade de fruits
Fromage blanc vanille
Compote de pommes

MARDI

29/09

Salade de blé, poivrons et persil
Mousse de foie
Céleri rémoulade

Nuggets de poulet
Pâtes aux fruits de mer

Chou fleur béchamel
Pâtes
Navets sautés

Yaourts BIO et fromages
Panna cotta caramel
Ananas au sirop
Madeleine
Corbeille de fruits

JEUDI

01/10

Betteraves cuites mimosa
Salade de tomates
Roulé de surimi mayonnaise

Osso bucco de dinde milanaise
Sauté de bœuf sauce basilic

Pommes vapeur Adapéi
Jardinière de légumes
Salade verte

Yaourts et fromages
Flan pâtissier maison
Corbeille de fruits
Liégeois chocolat
Pruneaux au sirop

VENDREDI

02/10

Crêpe au fromage
Pomelos
Rosette

Filet de hoki sauce besugo
(poivrons jaunes)
Escalope de poulet Basquaise

Riz aux oignons
Haricots verts BIO persillés
Fondue de poireaux

Yaourts et fromages
Flan nappé caramel
Fruit de saison BIO
Muffin
Compote

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

05/10

Chou rouge aux pommes
Œufs durs mayonnaise
Salade de lentilles aux oignons



Cuisse de poulet rôtie
Poisson sauce Béarnaise

 **Courgettes béchamel**
Frites fraîches Adapéi
Salsifis persillés

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Palets Breton
Coupe fromage blanc aux fruits
Compote

MARDI

06/10

Concombres vinaigrette
Salade de riz niçoise
Pâté en croûte

Rôti de porc au jus
Tajine de poulet citronnée aux olives

Pâtes
Légumes couscous
Choux de Bruxelles aux lardons

 **Yaourts BIO et fromages**
Corbeille de fruits
Mousse au chocolat
Poire au sirop
Salade de fruits à la vanille

JEUDI

08/10

Salade d'endives et maïs
Taboulé
Salade d'haricots verts œufs durs et tomates



Omelette au fromage BIO
Côte de porc en persillade

Piperade
Blé aux poivrons
Navets sautés

 **Yaourts et fromages**
Corbeille de fruits
Quatre quart aux pommes maison
Novly vanille
Pêche au sirop

VENDREDI

09/10

Salade de pâtes vinaigrette à l'orange
Céleri rémoulade
Radis / beurre

Filet de colin beurre blanc au citron
Steak haché

Epinards béchamel
Riz pilaf
Poêlée de légumes

 **Yaourts et fromages**
Fruit de saison BIO
Compote
Miniroulé fraise
Flan nappé caramel

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

12/10

 Salade composée de riz au curcuma
Concombres BIO à la menthe
Roulé de surimi mayonnaise



Pané de blé fromage épinards
Quenelles de volaille sauce champignons



Pâtes
Carottes fraîches Adapéi
Céleri braisé

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Muffin
Abricots au sirop
Crème pralinée

MARDI

13/10

MENU ORIENTAL

Salade de carottes à l'orientale
Salade de pois chiches au cumin

Couscous
Poisson aux épices du Maghreb



Semoule BIO
Légumes couscous

Yaourts et fromages
Salade d'oranges à la cannelle
Fromage blanc vanille

JEUDI

15/10

Salade verte maïs et œufs durs
Pizza
Museau vinaigrette

Emincés de dinde Tandoori
Langue de bœuf sauce ravigote

Courgettes au cumin
Pommes vapeur Adapéi
Brocolis aux oignons



Yaourts BIO et fromages
Corbeille de fruits
Tarte aux pommes rhubarbe et noix maison
Liégeois au chocolat
Poire au sirop

VENDREDI

16/10

Taboulé
Pâté de campagne / cornichon
Betteraves vinaigrette



Filet de colin sauce Bourguignonne
Sauté de porc au caramel

Haricots beurre persillés
Riz Basmati
Céleris branches sautés à l'ail

Yaourt et fromages
Corbeille de fruits
Fromage blanc aromatisé
Flan nappé caramel
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



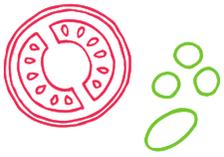
Le Porc
Français



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)