

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

31/08

Concombres vinaigrette ciboulette
Œufs durs sauce cocktail
Carottes râpées vinaigrette



Aiguillettes de poulet crousti
Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes

Haricots beurre à la tomate
Semoule au jus
Salade verte

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Riz au lait
Lait gélifié vanille
Coupe agenaise

MARDI

01/09


Tomates BIO basilic
Salade haricots verts et maïs
Pastèque

Pâte bolognaise
Crêpe sarrasin volaille

Salade verte
Pâtes
Courgettes persillées

Yaourts et fromages
Panna cotta fruits rouges
Abricots au sirop
Biscuit
Corbeille de fruits

JEUDI

03/09

Melon d'Espagne
Taboulé aux légumes
Rillettes



Steak de soja à la provençale
Emincés de porc au paprika


Carottes fraîches Adapéi braisées aux oignons
Purée de pommes de terre
Salade verte



Yaourts BIO et fromages
Gâteau au chocolat maison
Corbeille de fruits
Liégeois vanille
Poire au sirop

VENDREDI

04/09

Saucisson à l'ail
Betteraves aux échalotes
Salade Piémontaise



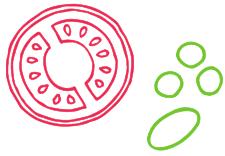
Filet de lieu noir sauce safranée
Jambalaya de volaille

Riz créole
Epinards béchamel
Salade verte

Yaourts et fromages
Glace
Fruit de saison BIO
Roulé framboise
Compote

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/09

Pizza
Tomates et maïs
Roulade de volaille

Poitrine de veau farcie
Epaule de mouton des Capucins à l'ail

Courgettes sautées au thym
Haricots blancs
Salade verte

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Madeleine
Fromage blanc miel
Compote BIO

MARDI

08/09

Melon
Terrine de campagne
Carottes râpées sauce à l'orange



Cuisse de poulet rôtie
Sauté de bœuf à la provençale



Frites fraîches Adapéi
Piperade
Salade verte

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Crème dessert
Glace
Ananas au sirop

JEUDI

10/09

Salade verte tomates et maïs
Salade de boulgour aux légumes
Roulé de surimi mayonnaise



Pâtes au brocoli pois chiches et citron
Brochette de dinde marinée



Pâtes BIO
Salsifis persillés
Saalde verte



Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Moelleux aux abricots maison
Mousse citron
Pruneaux au sirop

VENDREDI

11/09

Taboulé
Rosette
Radis / beurre

Poisson meunière
Merguez des Capucins

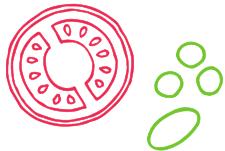


Haricots verts BIO persillés
Riz aux poivrons
Salade verte

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Compote
Liégeois au chocolat
Flan nappé caramel

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/09

Salade de tomates mozzarella
Salade de maïs tomates et thon
Saucisson à l'ail

Côte de porc au jus
Filet de hoki sauce Hollandaise

Lentilles
Carottes fraîches Adapéi
Salade verte

Yaourts et fromages
Fruit de saison BIO
Mini roulé chocolat
Compote
Fromage blanc sucré

MARDI

15/09

Salade de pommes de terre niçoise
Salade Coleslaw
Pastèque



Rôti de bœuf sauce échalotes
Aiguillettes de poulet Crouti

Haricots plats persillés
Pâtes
Salade verte

Yaourts et fromages
Velouté fruité
Crème brûlée « carambar »
Corbeille de fruits
Poire au sirop

JEUDI

17/09

Céleri rémoulade
Salade de riz à la provençale
Betteraves aux fines herbes



Pizza végétarienne
Pilons de poulet Tandoori

Salade verte
Blé à la tomate
Courgettes persillées



Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Gâteau au yaourt maison
Mousse au chocolat
Salade de fruits

VENDREDI

18/09

Œufs durs sauce cocktail
Salade de pâtes à l'indienne
Melon vert



Filet de colin sauce provençale
Steak haché

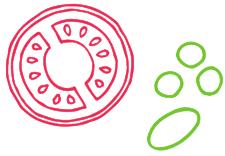
Purée de PDT
Brocolis BIO à l'échalotes
Salade verte



Yaourt et fromages
Corbeille de fruits
Gélifié vanille
Biscuit Palmier
Compote

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/09

Endives aux pommes
Mortadelle
Salade de PDT au thon

Cordon bleu
Sauté de poulet BIO aux poivrons

Julienne de légumes
Semoule au jus
Salade verte

Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Riz au lait
Compote
Fromage blanc sucré

MARDI

22/09

MENU AMERICAIN

Salade Caesar
Pastèque



Cheeseburger
Travers de porc sauce barbecue

Potatoes
Poêlée texane

Yaourts et fromages
Sundae fraise
Cookie

JEUDI

24/09

Tomates BIO basilic
Feuilleté au fromage
Salami



Pâtes ricotta épinards
Rôti de dinde sauce milanaise

Pâtes
Harcots beurre à la tomate
Salade verte



Yaourts et fromages
Corbeille de fruits
Clafoutis aux poires maison
Crème pralinée
Cocktail de fruits

VENDREDI

25/09

Concombres et maïs
Chou blanc mimolette
Salade de lentilles



Pavé de saumon sauce citron
Chipolatas



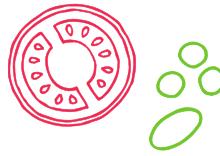
Riz BIO aux oignons
Poêlée de légumes
Salade verte



Yaourt et fromages
Fruit de saison BIO
Liégeois vanille
Mini roulé framboises
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
Protégé (IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Label
Rouge



Bleu Blanc
Cœur



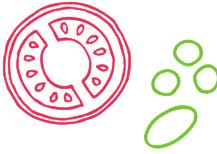
Le Porc
Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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	Labels officiels

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