



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

31/08

Concombres vinaigrette ciboulette



Aiguillettes de poulet crousty

Haricots beurre à la tomate

Carré frais

Riz au lait

MARDI

01/09



Tomates BIO basilic

Pâte bolognaise

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

JEUDI

03/09

Melon d'Espagne



Steak de soja à la provençale

Carottes fraîches Adapéi braisées
aux oignons

Yaourts aromatisé

Gâteau au chocolat maison

VENDREDI

04/09

Saucisson à l'ail



Filet de lieu noir sauce safranée

Riz créole

Fromage fondu frais



Fruit de saison BIO

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/09

Pizza

Poitrine de veau farcie
Courgettes sautées au thym

Yaourt nature sucré

 Compote BIO

MARDI

08/09

Melon



Cuisse de poulet rôtie

Pommes sautées

Chanteneige

Glace

JEUDI

10/09

Salade verte tomates et maïs



Pâtes au brocolis pois chiches et citron

Yaourts aromatisé



Moelleux aux abricots maison

VENDREDI

11/09

Taboulé



Poisson meunière



Haricots verts BIO persillés

Tomme noire

Fruit de saison

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/09


Salade de tomates mozzarella



Côte de porc au jus

Lentilles

Edam

 Fruit de saison BIO

MARDI

15/09

Salade de pommes de terre niçoise

Aiguillettes de poulet Crousti

Haricots plats persillés

Velouté fruit

Biscuit

JEUDI

17/09

Céleri rémoulade



Pizza végétarienne

Salade verte



Yaourt BIO vanille

Gâteau au yaourt maison

VENDREDI

18/09

Œufs durs sauce cocktail



Filet de colin sauce provençale

Purée de pommes de terre fraîche
Adapéi



Fromage frais Président

Fruit de saison

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/09

Endives aux pommes



Sauté de poulet BIO aux poivrons

Julienne de légumes

Fromage blanc aromatisé

Biscuit

MARDI

22/09

MENU AMERICAIN

Salade Caesar



Cheeseburger

Potatoes

Sundae fraise

JEUDI

24/09



Tomates BIO basilic



Pâtes ricotta épinards

Carré frais



Clafoutis aux poires maison

VENDREDI

25/09

Concombres et maïs



Pavé de saumon sauce citron



Riz BIO aux oignons

Yaourt nature sucré



Fruit de saison BIO

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



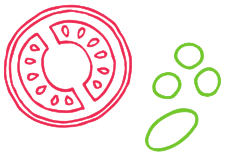
Le Porc
Français



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)