



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

09/05

Salade de pâtes au jambon au fromage
Salade de tomates mozzarella et basilic
Salami

Cordon bleu de volaille
Haricots verts sautés
Pennes au basilic

Edam
Fromage frais carre président
Pyrénées

Orange
Fromage blanc à la confiture de fraises
Tarte fine aux pommes

MARDI

10/05

Saucisson à l'ail
Taboulé aux légumes
Carotte râpée nature

Émincé de volaille
Boulgour aux épices
Courgettes braisées à la tomate

Vache qui rit
Tomme blanche
Mimolette

Beignet aux pommes
Pomme golden
Yaourt aromatisé

JEUDI

12/05

Salade trois couleurs (concombre, radis, maïs)
Salade de chou blanc, pommes et raisins secs
Mortadelle

Paupiette de veau sauce forestière
Purée de pois cassés
Carottes persillées

Mimolette
Fromage comme l'emmental
Tomme blanche

Banane
Mœlleux au chocolat
Yaourt velouté aux fruits mixés

VENDREDI

13/05

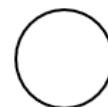
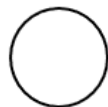
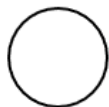
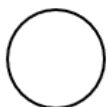
Salade de riz
Céleri rémoulade
Macédoine mayonnaise

Filet de poisson pané
Riz aux oignons
Épinards à la crème

Gouda
Tomme grise
Bûche

Salade de fruits exotiques
Mousse au chocolat
Flan vanille

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

