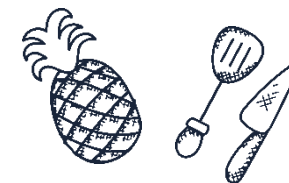






# Le menu de la semaine




## LUNDI


18/09

### ENTRÉES

Melon au basilic   
Pâté de volaille en croûte 

Salade iceberg au fromage  
Salade de pâtes 


### PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Célestine   
Curry de lieu à la Goanaise

Carottes  
Purée de pomme de terre

### DESSERTS

Pruneaux au sirop  
Tarte crumble pomme

Fromage blanc aux pêches   
Compote pomme biscuit

## MARDI



19/09

### ENTRÉES

Concombre à la crème  
Friand viande



Macédoine vinaigrette  
Chou rouge

### PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Mac & Cheese   
Macaronis sauce tomate  
Filet de merlu sauce vierge 

Riste d'aubergines  
Macaronis (pâtes)

### DESSERTS


Riz au lait   
Pastèque 

Cocktail de fruits  
Crème vanille

## MERCREDI


20/09

### ENTRÉES

Œufs durs mayonnaise  
Tomate 


Salade verte  
Champignons à la grecque

### PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Kefta d'agneau aux épices marocaine  
Poisson meunière 

Légumes couscous  
Semoule

### DESSERTS

Ile flottante  
Ananas coulis de fruits rouges   
Fromage blanc et ses toppings  
Poire au sirop

## JEUDI



21/09

### ENTRÉES

Terrine de légumes  
Assiette de crudité



Cœur de palmier  
Salade de maïs et poivrons

### PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Frittata aux fines herbes   
Hoki sauce citron et aneth 

Salade verte  
Petits pois

### DESSERTS



Panna Cotta   
Smoothie de fruits 

Liégeois vanille  
Compote pomme banane

## VENDREDI



22/09

### ENTRÉES

Rillettes   
Melon jaune 


Carottes râpées  
Betteraves


### PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Paëlla de la mer   
Rôti de volaille au jus 

Courgettes à la vapeur  
Riz créole

### DESSERTS

Tarte chocolat  
Salade de fruits 

Melon vert   
Semoule au lait

## Légende



Plat végétarien



De saison



Origine France



Recette du chef



# 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



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



Origine  
France



De saison



Local



Oufs  
Plein Air

## Marqueurs culinaires



Dessert de  
ma mamie



Dessert du  
potager



ou  
Fun  
Food



Plat  
végétarien



Soupe du  
chef



Tutti  
Frutti



Yaourt  
du chef

## Labels officiels



Agriculture  
Biologique  
Europe



Appellation d'Origine  
Protégée  
(AOP)



Indication  
Géographique  
Protégé (IGP)



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Label  
Rouge



Région  
Ultrapériphérique



Bleu Blanc  
Cœur



Le Porc  
Français



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille  
Française

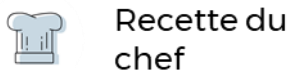
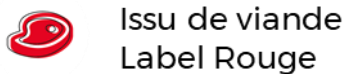


Haute Valeur  
Environnementale

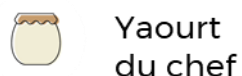
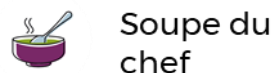
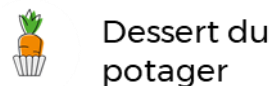
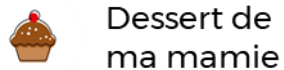
# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

**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



## Marqueurs culinaires



## Labels officiels

