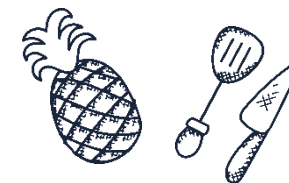





Le menu de la semaine




LUNDI



25/09

ENTRÉES

Tomate au basilic 
Thon mayonnaise


Concombre à la menthe 
Salade verte aux olives

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de bœuf 
Poisson pané 

Haricot beurre
Pomme de terre au four

DESSERTS


Mousse au chocolat 
Tarte citron

Compote pommes
abricots
Fromage blanc et ses toppings

MARDI

26/09

ENTRÉES

Assiette de charcuterie
Melon vert 



Cœur de palmier
Radis


PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Pennes sauce ricotta épinards 
Hoki sauce citron 

Epinards à la crème
Pennes (pâtes)

DESSERTS


Salade d'ananas 
Milk-shake à la fraise 


Pastèque 
Riz au lait

MERCREDI


27/09

ENTRÉES

Friand fromage
Pâté de foie 



Gaspacho
Pastèque 


PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de volaille épicées tandoori 
Œufs brouillés à la ciboulette

Ratatouille
Semoule

DESSERTS


Eclair au chocolat 
Salade de fruits frais 

Fromage blanc fruits rouges 
Melon d'Espagne

JEUDI



28/09

ENTRÉES

Taboulé aux légumes
Melon jaune 


Chou blanc
Betteraves

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Quiche tomate mozzarella 
Poisson meunière 

Gratin d'aubergines
Riz créole

DESSERTS

Brownie chocolat 
Tarte crumble pomme

Yaourt aromatisé
Crème vanille

VENDREDI



29/09

ENTRÉES

Jambon cru
Concombre à la crème



Cœur d'artichaut
Carottes râpées

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse de Strasbourg 
Filet de merlu sauce aneth 

Chou-fleur
Purée de pomme de terre

DESSERTS

Beignet chocolat 
Smoothie pastèque fraise 

Gélifié chocolat
Compote de pomme

Légende



Plat végétarien



De saison



Origine France



Recette du chef



Pêche responsable

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

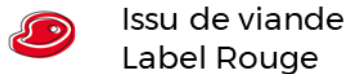


Haute Valeur
Environnementale

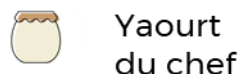
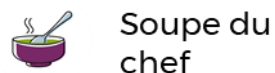
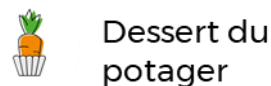
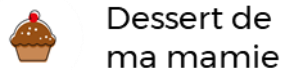
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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

