



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner COLLEGE

LUNDI

22/04

Emincé de Bœuf en goulash
Dos de lieu en croûte



Julienne de légumes
Frites

Emmental
Bleu de Bresse
Yaourt nature sucré

Liégeois Vanille
Banane Miroir
Corbeille de fruits



MARDI

23/04

Taboulé aux petits légumes
Radis
Pomelos

Quiche tomate Mozzarella
Filet de Cabillaud



Epinards à la crème
Polenta crémeuse

Quatre quarts aux pépites de
chocolat
Ananas au sirop
Corbeille de fruits

MERCREDI

24/04

Rôti de veau Forestier
Quenelles de brochet sauce
Aurore

Salsifis persillés
Riz Pilaf

Vache Picon
Mimolette
Yaourt nature sucré

Fromage blanc confiture
Smoothie exotique
Corbeille de fruits

JEUDI

25/04

Carottes râpées aux raisins
Œufs durs mayonnaise
Salade de champignons

Pennes à la carbonara de volaille
Hoki à la Provençal



Petits pois à la Française
Pâtes Pennes

Pudding Caramel et cannelle
Compote de pomme et abricot
Corbeille de fruits



VENDREDI

26/04

Côte de porc aux olives
Cassolette de colin au basilic



Haricots verts
Lentilles

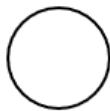
Assortiment de fromages et
laitages

Crème Mont Blanc vanille
Salade de fruits
Corbeille de fruits

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Origine
France



Recette du
chef



Pêche
responsable

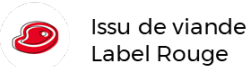
LISTE DES PICTOGRAMMES



Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



De saison



Local



Œufs
Plein Air



Bleu Blanc Cœur

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



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

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



Légende

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



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

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

