



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

07/10

Fenouil en salade  
Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange

Cabillaud en croûte d'herbes beurre nantais  
Boulettes de bœuf au paprika  
Ratatouille  
Semoule

Vache qui rit  
fromage blanc de campagne

Beignet parfum chocolat  
Corbeille de fruits  
Compote de pommes

MARDI

08/10

Céleri rémoulade  
Saucisson à l'ail et cornichons

Filet de merlu sauce à l'aneth  
Chili sin carne  
Courgettes provençales aux olives  
Riz créole p/sel

Coulommiers  
Yaourt nature sucre

Lait gélifié arôme caramel  
Corbeille de fruits  
Salade de fruits au sirop

JEUDI

10/10

Salade de tomates à la ciboulette  
Macédoine mayonnaise

Paupiette de saumon sauce nantua  
Rôti de porc sauce charcutière  
Navets et carottes à l'étuvée  
Purée de pommes de terre

Type emmental  
Yaourt aromatisé

Tarte flan pâtissier  
Spécialité pommes abricots (compote)  
Corbeille de fruits

VENDREDI

11/10

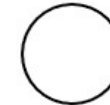
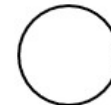
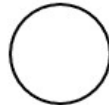
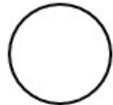
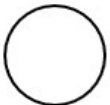
Concombre vinaigrette  
Salade verte au surimi

Filet de poisson pané meunière et citron  
Rôti de veau au jus d'estragon  
Tortis  
Chou-fleur sauté

Petit moule ail et fines herbes  
Yaourt nature sucre

Mousse au chocolat  
Corbeille de fruits  
Fromage blanc à la confiture de fraises

## LÉGENDE

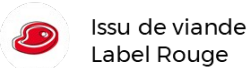


# LISTE DES PICTOGRAMMES

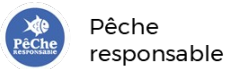
## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### 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



## 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



Haute Valeur Environnementale (HVE)



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

