

# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

LUNDI

15/09

Carottes râpées vinaigrette  
Laitue iceberg vinaigrette aux  
croustons

PV -gnocchis fromage italien et  
basilic  
Mac & cheese au chou-fleur

Coulommiers  
Fromage blanc sucre 20%

Compote pommes-fraises  
Eclair au chocolat

MARDI

16/09

Pâté de foie cornichon  
Rouleau de surimi à la mayonnaise

Cuisse de poulet rôti  
Hoki sauce citron  
Fenouil braisé  
Frites

Bleu  
Yaourt nature et sucre

Crème dessert caramel  
Dessert lacté saveur vanille

JEUDI

18/09

Batavia au jambon  
Chou blanc, pommes et raisins secs

Cordon bleu de volaille  
Rôti de veau au thym  
Fondue de poireaux  
Riz safrane

Gouda  
Fromage blanc

Liégeois chocolat  
Savarin de Naples crème citronnée

VENDREDI

19/09

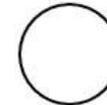
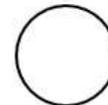
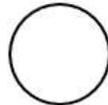
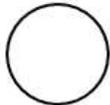
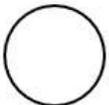
Terrine de légumes et mayonnaise  
Salade de haricots verts

Colin sauce à l'aneth  
PV -frittata tomates  
Courgettes à la tomate  
Pommes de terre persillées

Yaourt aromatisé  
Type emmental

Prunes reines-claude  
Biscuits moelleux au citron

## LÉGENDE

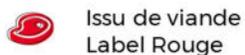


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

