

# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/01

Pâté de foie cornichon  
Macédoine mayonnaise

Galette boulgour pois chiche, sauce blanche menthe  
Escalope de volaille au jus  
Carottes persillées  
Frites

Yaourt nature sucre  
Fourme d'Ambert

Compote de pommes  
Cocktail de fruits au sirop

MARDI

06/01

Laitue iceberg vinaigrette aux noix  
Chou blanc vinaigrette

Rôti de bœuf au jus  
Poisson meunière citron  
Haricots verts aux oignons  
Riz pilaf

Mimolette  
Yaourt aromatisé

Galette des rois

JEUDI

08/01

Cervelas et cornichons  
Pomelos

Tortis à la carbonara lardons (œuf)  
Sauté de veau sauce chasseur  
Gratin de chou-fleur  
Tortis

Fromage blanc (Fr)  
Type emmental

Crème dessert vanille  
Biscuits moelleux au citron

VENDREDI

09/01

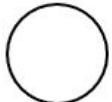
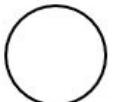
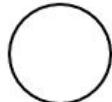
Céleri rémoulade  
Salade du chef hivernale (croûton, endive, mimolette)

Cassolette du pêcheur  
Omelette à la ciboulette  
Légumes couscous  
Semoule aux petits légumes

Yaourt nature sucre  
Gouda

Clémentine  
Dessert lacté au chocolat

LÉGENDE

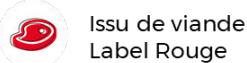


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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  
Protégé (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

