



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

LUNDI

12/01

Chou rouge émincé à la pomme  
Œuf dur

Sauté de veau au jus  
Filet de lieu en crumble coco



Haricots beurre  
Blé créole

Edam  
Yaourt aromatisé



Beignet parfum chocolat noisette  
Fruit de saison

MARDI

13/01

Betteraves vinaigrette  
Salade de pommes de terre au surimi

Jambon bruni dijonnaise  
Sauté bœuf au jus



Carottes persillées  
Semoule

Mimolette  
Yaourt nature sucre

Salade d'ananas  
Liégeois vanille

JEUDI

15/01

Salade coleslaw  
Laitue iceberg aux noix

PV - cocotte de lentilles à l'indienne  
Aiguillettes de volaille au jus



Endives braisées  
Riz créole

Coulommiers  
Fromage blanc (Fr)

Compote pommes-bananes  
Madeleine

VENDREDI

16/01

Saucissons panachés et cornichons  
Roulade de volaille



Poisson meunière  
Boulettes d'agneau au curry

Purée de céleri rave  
Macaroni

Yaourt nature et sucre  
Bûche chèvre vache

Yaourt aux fruits  
Kiwi

## LÉGENDE



Le Porc Français



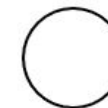
Viande Bovine  
Française (VBF)



Origine  
France



Plat  
végétarien

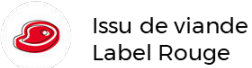


# LISTE DES PICTOGRAMMES

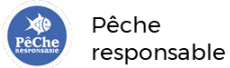
## Spécifiques Scolarest

### Légende

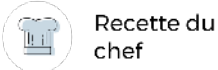
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

