



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

19/01

Taboulé  
Salade pommes de terre

Rôti de bœuf au jus  
Saumonette sauce citron



Riz blanc  
Fondue de poireaux

Fromage blanc  
Camembert

Beignet aux pommes  
Dessert lacté saveur vanille nappé  
de caramel

MARDI

20/01

Salade de chou-fleur vinaigrette  
Carottes râpées vinaigrette

PV - tortilla de patatas  
PV - curry légume haricot rouge, riz



Yaourt nature sucre  
Edam

Salade de pomme et banane à la  
menthe  
Mousse au chocolat noir

JEUDI

22/01

Salade harmonie  
Pomelos au sucre

Escalope de porc à la crème  
Sauté de veau sauce chasseur



Pommes de terre rissolées  
Haricots verts à l'ail et au persil

Tomme blanche  
Yaourt aromatisé

Tarte flan pâtissier  
Choux crème vanille, sauce caramel

VENDREDI

23/01

Laitue iceberg aux noix  
Céleri rémoulade

Nuggets de poisson  
Crêpe jambon, emmental



Boulgour aux épices  
Carottes braisées

Type emmental  
Yaourt nature sucre

Yaourt velouté aux fruits mixés  
Biscuits fourré chocolat

## LÉGENDE



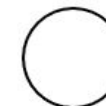
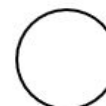
Plat  
végétarien



Viande Bovine  
Française (VBF)



Le Porc Français

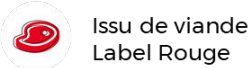


# LISTE DES PICTOGRAMMES

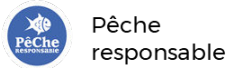
## Spécifiques Scolarest

### Légende

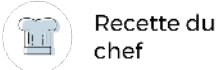
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande  
Label Rouge



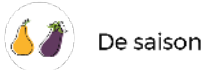
Pêche  
responsable



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

