



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

16/02

Œufs durs ciboulette
Saucisson à l'ail et cornichons



Filet de colin d'Alaska aux fruits de mer
Escalope de volaille marinade créole

Haricots verts à l'ail et au persil
Blé pilaf

Type emmental
Fromage blanc

Clémentine
Mousse au chocolat noir



MARDI

17/02

ALLER-RETOUR
PARIS
PÉKIN

Salade croquante à la coriandre
Champignons à la crème ciboulette

Poulet gong bao
Porc au caramel



Riz cantonais
Poêlée shop suey

Yaourt aromatisé
Mimolette

Ananas au poivre et gingembre
Liégeois chocolat



JEUDI

19/02

Céleri rémoulade
Laitue iceberg vinaigrette aux croutons

Tajine de veau au citron
Burger de pois végétal

Courge potimarron aux épices
Semoule couscous

Gouda
Yaourt nature sucre

Biscuit quatre-quarts et crème anglaise
Yaourt aux fruits

VENDREDI

20/02

Carottes râpées persil
Pomelos au sucre

Saumonette sauce citron
Chipolatas

Salsifis persillés
Pommes de terre persillées

Camembert
Yaourt aromatisé

Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Biscuit carré pomme

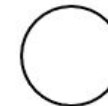
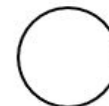
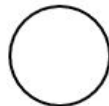
LÉGENDE



Le Porc Français



De saison

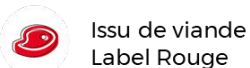


LISTE DES PICTOGRAMMES

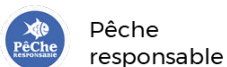
Spécifiques Scolarest

Légende

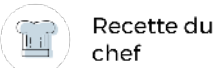
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

