



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

31/03/2025

Crêpe au fromage / salade de pâtes au thon

Sauté de dinde au miel



Haricots verts



Corbeille de fruits

**MARDI**

01/04/2025



Sauté de bœuf façon carbonade  
Pommes de terre vapeur

Saint Paulin

Compote de pommes



**MERCREDI**

02/04/2025

Carottes/céleri mayonnaise

Quiche lorraine  
Salade verte

Mousse au chocolat

**JEUDI**

03/04/2025

Rougail saucisses  
Riz créole

Crème anglaise

Gâteau au yaourt



**VENDREDI**

04/04/2025

Saucisson à l'ail beurre /  
salade verte mimolette  
croutons

Filet de poisson sauce citron



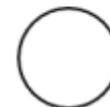
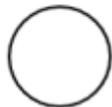
Carottes et poireaux



Yaourt nature sucré



## LÉGENDE

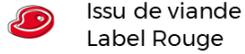


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

