



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

07/04/2025



Salade de lentilles aux
échalotes /
Taboulé



Saute de porc à la
mexicaine



Brocolis à l'échalote



Yaourt nature sucré

MARDI

08/04/2025

Curry de légumes haricots
rouges & céréales



Emmental

Donuts au cacao

MERCREDI

09/04/2025

Batavia dés de mimolette

Aiguillette de poulet pané
Purée de pommes de terre

Corbeille de fruits

JEUDI

10/04/2025

Gratin de pâtes au jambon
Salade batavia

Crème anglaise

Le bon gâteau au chocolat
portion les desserts de ma

mamie



VENDREDI

11/04/2025

Salade de haricots verts, thon
et œuf /
Carottes râpées vinaigrette

Filet de poisson sauce aux



fruits de mer
Riz créole

Crème dessert vanille

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

