



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

22/09/2025

Feuilleté au fromage
Salade verte fromage et
croutons



Sauté de bœuf
basquaise



Poêlée de carottes



Fromage blanc aux
spéculos

MARDI

23/09/2025

Betteraves vinaigrette
Fraîcheur maïs cœur de
palmier

Chipolatas



Lentilles

Fruit de saison

MERCREDI

24/09/2025

Céleri-rave au gouda vinaigrette

Aiguillettes de poulet



Pâtes

Fruit de saison

JEUDI

25/09/2025



Carottes râpées
vinaigrette
Concombre vinaigrette

Moussaka de bœuf
Riz créole



Œufs au lait



VENDREDI

26/09/2025

Salade de riz au thon maïs
Saucisson à l'ail

Filet de poisson sauce citron

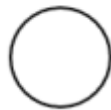
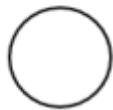
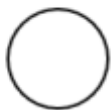


Haricots verts à l'ail et au persil



Glace

LÉGENDE

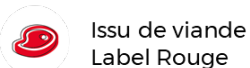


LISTE DES PICTOGRAMMES

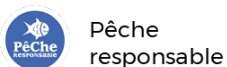
Spécifiques Scolarest

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

