



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

20/10/2025

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu de volaille
Haricots verts sautés

Fruit du jour

MARDI

21/10/2025

Carottes râpées, pommes

Sauté de poulet sauce crème
Tortis

Compote de pommes

MERCREDI

22/10/2025

Batavia au jambon

Sauté bœuf à la mexicaine
Pommes de terre vapeur

Liégeois chocolat

JEUDI

23/10/2025

Céleri rémoulade

Chipolatas
Lentilles

Tarte aux pommes

VENDREDI

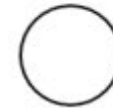
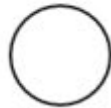
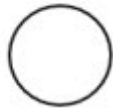
24/10/2025

Salade de pâtes au jambon au
fromage

Filet de colin sauce citron
Poêlée de poireaux et carottes

Fruit du jour

LÉGENDE

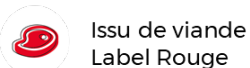


LISTE DES PICTOGRAMMES

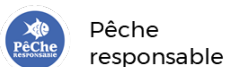
Spécifiques Scolarest

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

