



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

27/10/2025

Feuilleté au fromage

Sauté de porc au paprika

Gratin de chou-fleur

Yaourt aux fruits

MARDI

28/10/2025

Salade de lentilles vertes aux

oignons

Crousty de poulet ketchup

haricots verts

Corbeille de fruits

MERCREDI

29/10/2025

Pâté de foie cornichon

Sauté de veau aux olives
Purée de carottes

Crème dessert chocolat

JEUDI

30/10/2025

Salade verte aux dés de
mimolette

Macaroni aux légumes (plat
complet végétarien)

Salade de fruits frais

VENDREDI

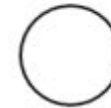
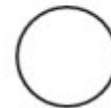
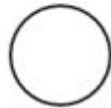
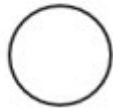
31/10/2025

Velouté de potiron

Hamburger
frites

Muffin au chocolat

LÉGENDE

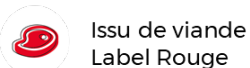


LISTE DES PICTOGRAMMES

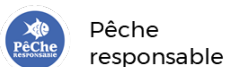
Spécifiques Scolarest

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



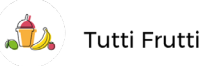
Plat
végétarien



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



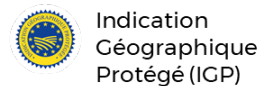
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



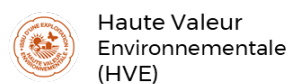
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

