



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

03/11/2025

Saucisson à l'ail
Salade de mâche à l'emmental

Pilons de poulet aux herbes
Poêlée brocolis et chou-fleur



Compote de pommes allégée
en sucre

MARDI

04/11/2025

Potage de légumes
Chou blanc vinaigrette



Paleron bœuf sauce tomate
Purée de pommes de terre

Fruit de saison

MERCREDI

05/11/2025

Salade céleri-carotte,

Boulettes d'agneau au jus
Légumes couscous



Semoule

Salade d'ananas frais

JEUDI

06/11/2025

Batavia au thon sauce citron
Sardine beurre

Gratin de pâtes jambon
fromage

Gâteau au yaourt



VENDREDI

07/11/2025

Feuilleté au fromage
Roulade de volaille



Filet de poisson
sauce citron

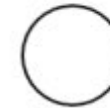
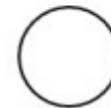
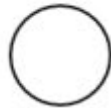
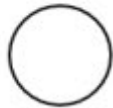
Haricots verts sautés



Yaourt à vanille



LÉGENDE

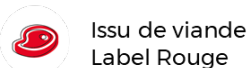


LISTE DES PICTOGRAMMES

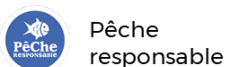
Spécifiques Scolarest

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

