



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

10/11/2025

Betteraves vinaigrette
Salade haricots beurre échalote
persillée



Sauté de porc au
paprika
Blé créole

Corbeille de fruits

MARDI

11/11/2025

MERCREDI

12/11/2025

Pizza au fromage

Cordon bleu de volaille
Poêlée trio légumes (carottes
navets et poireaux)

Corbeille de fruits

JEUDI

13/11/2025

Potage de légumes



Carottes râpées



Ravioli ricotta épinard sauce

tomate



Le marbré chocolat portion les

desserts de ma mamie
Crème anglaise



VENDREDI

14/11/2025

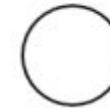
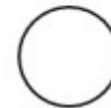
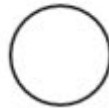
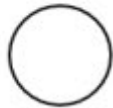
Salade mêlée dés de jambon
Pomelos au sucre

Blanquette de poisson à la
crème
Epinards/Pommes de terre
vapeur

Flan nappé caramel



LÉGENDE

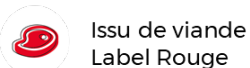


LISTE DES PICTOGRAMMES

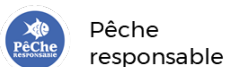
Spécifiques Scolarest

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

