



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

24/11/2025

Carottes râpées à l'orange
Chou blanc au curry
mayonnaise

Sauté de volaille au curry

Gratin de chou-fleur



Compote de pommes

MARDI

25/11/2025

Céleri rémoulade
Salade d'endives

Saucisse de Toulouse

Mogettes



Liégeois chocolat



MERCREDI

26/11/2025

Macédoine mayonnaise

Rôti de veau sauce forestière
Pommes de terre au four

Salade de fruits d'automne

JEUDI

27/11/2025

Batavia fromage, croustons
Pomelos au sucre

Parmentier de bœuf au potiron

Biscuit quatre-quarts et crème



anglaise

VENDREDI

28/11/2025

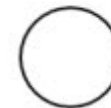

Soupe de carottes
Betteraves rouges à l'échalote



Filet de poisson
beurre blanc
Riz blanc

Corbeille de fruits

LÉGENDE

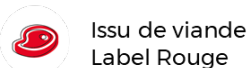


LISTE DES PICTOGRAMMES

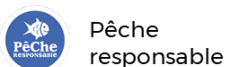
Spécifiques Scolarest

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

