



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

01/12/2025

Sauté de porc aux olives



Semoule

Tomme blanche

Compote de pommes

MARDI

02/12/2025

Crêpe au fromage
Chou-fleur vinaigrette

Steak haché de veau au poivre
Printanière de légumes

Salade de pomme et banane à
la menthe

MERCREDI

03/12/2025

Batavia au surimi

Pilons volaille épices tandoori
Panaïs à la crème et aux épices
douces

Yaourt nature sucré



JEUDI

04/12/2025

Carottes râpées aux raisins
Chou rouge, noix vinaigrette

Pizza trois fromages
Panaché de salades vinaigrette



Œufs au lait



VENDREDI

05/12/2025

Potage de légumes



Rillettes de porc



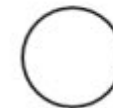
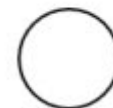
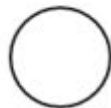
Filet de poisson aux
fruits de mer



Brocolis à l'échalote

Corbeille de fruits

LÉGENDE

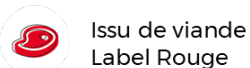


LISTE DES PICTOGRAMMES

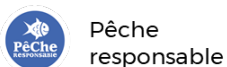
Spécifiques Scolarest

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

