



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
Panais à la crème et aux épices douces

Yaourt nature sucré

LÉGENDE

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



Rillette de porc



Filet de poisson aux
fruits de mer



Brocolis à l'échalote

Corbeille de fruits

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
Protégé (IGP)

 Bleu Blanc Cœur

 Haute Valeur
Environnementale
(HVE)

 Label
Rouge

 Le Porc Français

 Volaille Française

 Viande Bovine
Française (VBF)

 Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

