

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/01/2026

Salade de riz, betteraves et
mais
Pomelos

Cordon bleu de volaille



Haricots verts sautés

Compote de pommes

MARDI

06/01/2026

Salade de lentilles vinaigrette



Chou blanc mayonnaise

Gnocchis à l'italienne



Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

MERCREDI

MERCREDI

07/01/2026

Soupe de potiron

Escalope de volaille au jus
Carottes persillées

Fruit de saison

JEUDI

08/01/2026

Tortis à la bolognaise

Saint nectaire



Galette des rois

VENDREDI

VENDREDI

09/01/2026

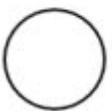
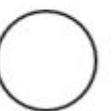
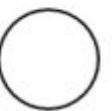
Céleri rémoulade
Salade du chef hivernale
(croûton, endive, mimolette)



Filet de colin sauce
citron
Riz pilaf

Liégeois chocolat

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
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

