



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/01/2026

Salade de riz, betteraves et
maïs
Pomelos

Cordon bleu de volaille

Haricots verts sautés



Compote de pommes

MARDI

06/01/206

Salade de lentilles vinaigrette



Chou blanc mayonnaise

Gnocchis à l'italienne



Petit suisse aux fruits
Fruit de saison



MERCREDI

07/01/206

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

09/01/2026

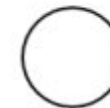
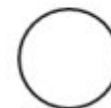
Céleri rémoulade
Salade du chef hivernale
(croûton, endive, mimolette)



Filet de colin sauce
citron
Riz pilaf

Liégeois chocolat

LÉGENDE

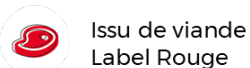


LISTE DES PICTOGRAMMES

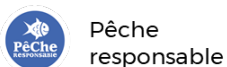
Spécifiques Scolarest

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
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

