

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

19/01/2026

Crêpes au fromage
Betteraves vinaigrette



Sauté de poulet sauce
crème



Brocolis

Fruit de saison

MARDI

20/01/2026



Soupe de carottes
Salade de chou-fleur vinaigrette

Chipolata



Lentilles cuisinées

Salade de fruits

MERCREDI

21/01/2026

Salade de riz au thon

Pilons de poulet



Haricots verts

Donuts

JEUDI

22/01/2026

Salade harmonie

Tartiflette
salade verte

Flan pâtissier bord haut les
desserts de ma mamie



VENDREDI

23/01/2026

Carottes râpées/radis noir
Salade de cœur de
palmier/maïs

Filet de poisson sauce beurre

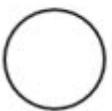
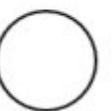
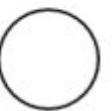


blanc
Boulgour aux épices

Yaourt velouté aux fruits mixés



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
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

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

