

# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

09/02/2026

Feuilleté au fromage



Sauté de poulet au curry



Brocolis

Compote de pommes



MARDI

10/02/2026

Betteraves vinaigrette



Pates sauce bolognaise

Corbeille de fruits



MERCREDI

11/02/2026

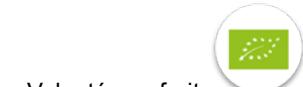
Potage de légumes



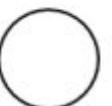
Sauté de porc aux olives



Gratin de chou fleurs



Velouté aux fruits



JEUDI

12/02/2026

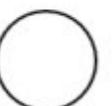
Salade verte fromage et croutons



Gnocchis sauce fromagère



Gâteau au yaourt/crème anglaise



VENDREDI

13/02/2026

Carottes râpées



Filet de poisson sauce beurre blanc  
Riz créole

Mousse au 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

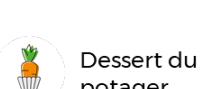


## Marqueurs culinaires

### Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

 Dessert de  
ma mamie

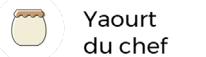
 Dessert du  
potager

 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

