



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

30/03/2026

Feuilleté au fromage
Mais thon en salade

Sauté de veau marengo

Gratin de chou-fleur

Velouté aux fruits

MARDI

31/03/2026

Rillettes de thon sur toast
Sardine beurre

Chipolatas

Lentilles

Corbeille de fruits

MERCREDI

01/04/2026

Brocolis vinaigrette

Escalope de volaille au jus
Purée de patate douce

Crumble de pommes

JEUDI

02/04/2026

Animation tout chocolat
Paques

VENDREDI

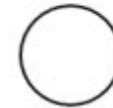
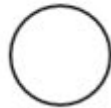
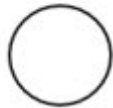
03/04/2026

Sauce saumon épinard et
crème
Sauce crème de cheddar
Penne rigate
Topping persil haché
Topping oignon frit

Mimolette

Crème dessert au choix

LÉGENDE

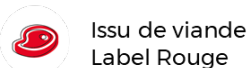


LISTE DES PICTOGRAMMES

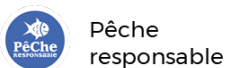
Spécifiques Scolarest

Légende

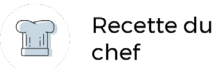
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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



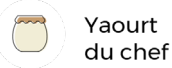
Fun
Food



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



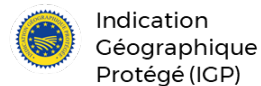
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



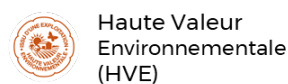
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

