



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

27/04/2026

Feuilleté au fromage
Salade verte fromage croutons

Sauté de porc sauce moutarde
Poêlée de carottes et champignons

Corbeille de fruits

MARDI

28/04/2026

Salade céleri-carotte,



Brocolis vinaigrette

Filet de poisson sauce citron
Ecrasé de pommes de terre

Yaourt nature sucré



MERCREDI

29/04/2026



Salade de pâtes au pesto

Steak haché de veau au poivre



Haricots verts à l'ail et au persil

Corbeille de fruits

JEUDI

30/04/2026

Concombre émincé aux éclats de maïs
Radis beurre

Emincé de dinde sauce estragon

Semoule de couscous



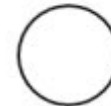
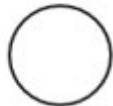
Gâteau au yaourt



VENDREDI

01/05/2026

LÉGENDE

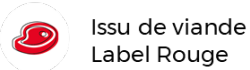


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

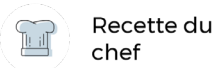
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



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



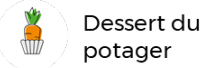
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



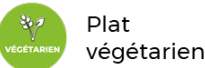
Dessert du potager



Fun Food



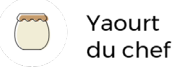
Fun Food



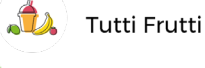
Plat végétarien



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



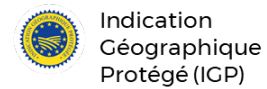
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



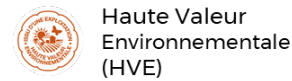
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

