



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

31/08/2026

Pique-nique

MARDI

01/09/2026

Duo melon pastèque /
concombres vinaigrette



Pâtes spaghetti à la
bolognaise de bœuf

Brie
Compote de pommes

MERCREDI

02/09/2026

Pique-nique

JEUDI

03/09/2026



Concombre vinaigrette
/ salade de tomates basilic

Sauté de poulet sauce curry
Semoule couscous

Le marbré chocolat portion les

desserts de ma mamie



VENDREDI

04/09/2026

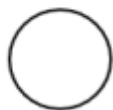
Salade de riz au thon / rillette
de porc cornichon



Poisson meunière
citron
Courgettes à la tomate

glace

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

