



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

28/09/2026

Salade de pomme de terre
cervelas / salade marocaine
(pois chiches, poivrons et
tomates)

Sauté de poulet au curry



Poêlée de courgettes et



carottes

Mousse au chocolat

MARDI

29/09/2026



Tortis à la carbonara

Emmental



Compote pommes
Biscuits

MERCREDI

30/09/2026

Batavia dés de mimolette



Emincé de dinde au
miel
Blé pilaf



Yaourt nature sucré

JEUDI

01/10/2026

Carottes râpées /céleri



rémoulade

Parmentier de bœuf



Gâteau au yaourt
Crème anglaise



VENDREDI

02/10/2026



Œufs durs
mayonnaise / betteraves
râpées vinaigrette



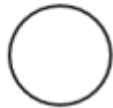
Filet de poisson
sauce américaine
Ratatouille



Semoule

Corbeille de fruits

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

