

LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

09/03

Taboulé rose
Terrine de mousse de canard
Concombre à la menthe
Duo de haricots rouges et maïs

Boulettes de bœuf au jus
Sauté de porc (sans sauce)
Gratin de chou-fleur
Coquillettes

Gouda
Brie
Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Kaki
Lait gélifié arôme caramel
Beignets aux pommes
Purée pommes

MARDI

10/03

Salade haricots beurre échalote persillée
Concombre au fromage blanc
Potage de pommes de terre
Salade batavia

Nuggets de poisson et citron
Émincé de volaille basquaise
Épinards sauce bechamel
Blé sauté

Fromage comme l'emmental
Petit moule ail et fines herbes
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Clémentines
Crème dessert panache
Moelleux à l'abricot
Dessert pommes-cassis

MERCREDI

11/03

Endives au jambon et mimolette
Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut
Salade iceberg aux maïs
Rouleau de surimi à la mayonnaise

~~Cordon bleu de volaille~~
Cassiolette normande de filet de colin d'alaska et champignons
Pomme de terre sautées en persillade
Salsifis persillés

Bleu
Yaourt aromatisé
Fromage blanc 40%
Cantal

Crème brûlée
Pomme bicolore
Feuilleté aux pommes
Poire, crème chocolat et noix

JEUDI

12/03

Betteraves vinaigrette
Carotte râpée nature
Chou blanc au paprika mayonnaise
Salade de riz et des de jambon

Palette de porc à la diable
Escalope de volaille viennoise
Haricots verts sautés
Frites

Saint paulin
Samos
Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Dessert de poires (compote)
Banane
Lait gélifié arôme vanille
Moelleux à la banane

VENDREDI

13/03

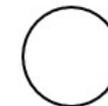
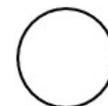
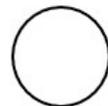
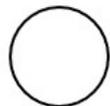
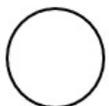
Radis à la croque-au-sel
Céleri-rave vinaigrette
Terrine de campagne
Poireaux à la nîmoise

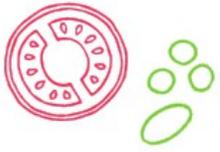
Cabillaud cuit à la vapeur
Rôti de porc
Ratatouille
Semoule

Saint nectaire
Vache qui rit
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre

Banane
Dessert pommes-cassis
Salade de fruits frais
Quatre quart nature

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI
09/03

Brochette de dinde
Riz pilaf

MARDI
10/03

Cuisse de poulet rôti
Boullgour pilaf

MERCREDI
11/03

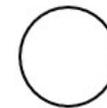
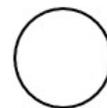
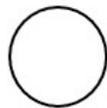
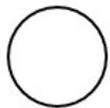
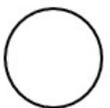
Croque-monsieur
Purée de potiron

JEUDI
12/03

Roti de veau
Pommes de terre à l'anglaise

VENDREDI
13/03

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local



Marqueurs culinaires

Légende

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

