



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Dejeuner

LUNDI

09/09

Tomates à l'échalote  
Pomelos

Aiguillettes de volaille sauce crème  
Feuilleté au Fromage  
Boullgour pilaf  
Poêlée de légumes

Fromage blanc sucré  
Fromage à tartiner

Fruit du jour  
Mousse à la noix de coco  
Abricots au sirop  
Muffins aux pépites de chocolat

MARDI

10/09

Melon jaune  
Tomate et avocat

Pâtes carbonara (flexi)  
Sauté volaille au curry  
Tortis  
Courgettes

Croute noire  
Vache qui rit

Fruit du jour  
Crème renversée au caramel  
Poire au sirop  
Tarte au citron

JEUDI

12/09

Salade composée  
Bâtonnets de carotte et fromage  
crémeux

Pizza fromage  
Rôti de porc sauce charcutière  
Frites  
Jardinière de légumes

Camembert  
Yaourt nature sucre

Fruit du jour  
Fromage blanc aux fruits exotiques  
Poire anglaise chocolat  
Crumble aux pommes

VENDREDI

13/09

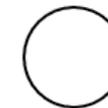
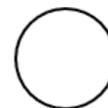
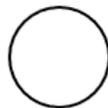
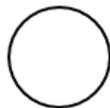
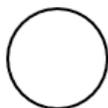
Concombre au fromage blanc  
Mortadelle cornichon

Encornets panés  
Estouffade de bœuf aux carottes  
confites  
Semoule  
Carottes sautées

Yaourt aromatisé  
Gouda

Fruit du jour  
Crème mousseline  
Compote de pommes  
Brownie au chocolat

## 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

