



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02 septembre

Surimi sauce cocktail



Sauté de porc sauce charcutière



Petits Pois



Vache qui rit

Fruits Bio



MARDI

03 septembre

Carottes bio râpées à la vinaigrette



Omelette au fromage



Pâtes bio



Type petit suisse bio au fruit



Glace



JEUDI

05 septembre

Tomate bio



Filet de dinde rôti et son jus



Flageolets et carottes



Fromage chanteneige



Fruits bio



VENDREDI

06 septembre

Betteraves bio et maïs



Filet de poisson pané



Haricots verts



Coulommiers

Gâteau au chocolat



LÉGENDE



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Le Porc Français



De saison



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09 septembre

Salade de tomate bio
au basilic



Cordon bleu de volaille
et ketchup



Gratin de pommes de
terre râpées



Buche de lait mélangé

Yaourt vanille bio



MARDI

10 septembre

Macédoine à la
vinaigrette



Pavé de légumes
sauce au curry



Riz

Emmenthal

Fruits Bio



JEUDI

12 septembre

Bâtonnets de crudités
bio



Roti de porc sauce
forestière



Semoule bio



Brie

Compote de pommes
bio



VENDREDI

13 septembre

Duo de saucisson à l'ail
et cervelas



Filet de poisson frais
sauce aurore



Brocolis à la crème de
légumes

Vache qui rit

Fruits Bio



LÉGENDE



Plat
végétarien



Le Porc Français



Agriculture
Biologique



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16 septembre

Betterave bio à la vinaigrette



Roti de bœuf sauce tomate



Pâtes bio



Saint Paulin

Fruits bio



MARDI

17 septembre

Céleri bio rémoulade



Chipolatas grillées



Lentilles blondes

Petit moulé ail et fines herbes



Entremet caramel et biscuit

JEUDI

18 septembre

Carottes râpées bio vinaigrette



Escalope végétale panée



Petits pois aux oignons



Croc lait

Gâteau au citron



VENDREDI

19 septembre

Rillettes



Gratin de pommes de terre du pêcheur



Type petit suisse bio aux fruits



Fruits Bio



LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique



Recette du chef



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

23 septembre

Chou-fleur bio
vinaigrette



Aiguillette de poulet au
jus

Frites



Camembert

Mousse au chocolat

MARDI

24 septembre

Œuf dur mayonnaise



Boll's de légumes
sauce tomate au basilic



Haricots plats

Babybel

Fruits Bio



JEUDI

26 septembre

Mousse de foie et
cornichon



Steak haché de bœuf
sauce barbecue



Carottes vichy



Yaourt aromatisé bio



Fruits Bio



VENDREDI

27 septembre

Tomate bio vinaigrette



Filet de poisson frais à
la crème



Purée de courgettes



Petit louis



Gâteau au yaourt



LÉGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



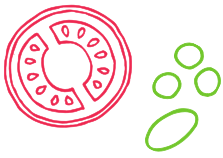
Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Agriculture
Biologique



Recette du
chef



PICTOGRAMME – Trame menu

Copier/coller le visuel du pictogramme

Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Oeufs
Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



ou
Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Tutti
Frutti



Yaourt
du chef

Labels



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée
(AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Label
Rouge



Région
Ultrapériphérique



Bleu Blanc
Cœur



Le Porc
Français



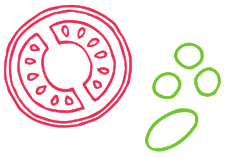
Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



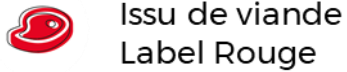
Haute Valeur
Environnementale



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Labels



Agriculture
Biologique



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)