



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

04 novembre

Betterave bio à la vinaigrette



Bolognaise de bœuf



Pâtes bio



Saint Paulin

Fruits bio



## MARDI

05 novembre

Potage de légumes bio



Roti de porc au jus



Lentilles blondes

Petit moulé ail et fines herbes

Entremet chocolat et biscuit

## JEUDI

07 novembre

Carottes râpées bio vinaigrette



Escalope végétale panée et ketchup



Petits pois aux oignons



Croc lait

Gâteau au citron



## VENDREDI

08 novembre

Cervelas



Brandade de poisson



Mimolette

Fruits Bio



## LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique



Recette du chef



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

12 novembre

14 novembre

15 novembre

Céleri bio rémoulade



Boll's de légumes  
sauce tomate au basilic



Haricots plats

Vache qui rit bio



Mousse au chocolat

Potage à la tomate

Carré de porc sauce  
dijonnaise



Carottes vichy



Camembert

Fruits Bio



Chou-fleur bio  
vinaigrette



Filet de poisson frais à  
la crème



Semoule de blé bio



Petit louis

Gâteau au yaourt



## LÉGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche  
responsable



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Agriculture  
Biologique



Recette du  
chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

18 novembre

Salade coleslaw bio



Filet de poulet sauce champignon



Riz blanc

Edam

Compote de pomme bio



## MARDI

19 novembre

Betterave bio vinaigrette



Croque monsieur



Salade verte

Croc lait

Fruits bio



## JEUDI

21 novembre

Salade verte garnie

Gratin de raviolis de légumes bio



Petit moulé nature



Gâteau aux pommes



## VENDREDI

22 novembre

Cake aux petits légumes



Beignet de poisson sauce tartare



Ratatouille

Coulommiers

Fruits bio



## LÉGENDE



Pêche responsable



Volaille Française



Le Porc Français



Agriculture Biologique



Recette du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

25 novembre

Salade de haricots  
verts bio vinaigrette



Gratin de pâtes

Tomme blanche

Fruits bio



## MARDI

26 novembre

Céleri bio rémoulade



Couscous végétal



Camembert

Yaourt nature sucré  
bio



## JEUDI

27 novembre

Terrine de campagne



Cuisse de poulet sauce  
thai



Purée de pomme de  
terre

Samos

Fruits bio



## VENDREDI

28 novembre

Potage de légumes bio



Filet de colin sauce  
curry



Blé aux dés de tomates

Cantal jeune



Quatre quart



## LÉGENDE



Plat  
végétarien



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Agriculture  
Biologique



Pêche  
responsable



Volaille Française



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

02 décembre

Surimi sauce cocktail



Sauté de porc sauce charcutière



Petits Pois et carottes



Vache qui rit

Fruits Bio



## MARDI

03 décembre

Carottes bio râpées à la vinaigrette



Omelette au fromage



Pâtes bio



Gouda

Yaourt bio à la vanille



## JEUDI

07 décembre

Betteraves bio vinaigrette



Filet de dinde rôti et son jus



Flageolets et carottes



Fromage chanteneige bio



Fruits bio



## VENDREDI

08 décembre

Potage poireaux pommes de terre

Filet de poisson pané



Haricots verts



Coulommiers

Gâteau au chocolat



## LÉGENDE



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Volaille Française



Agriculture Biologique



Haute Valeur Environnementale (HVE)



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

09 décembre

Salade berlinoise  
(chou blanc bio)



Cordon bleu de volaille  
et ketchup



Gratin de pommes de  
terre râpées



Buche de lait mélangé

Yaourt vanille bio



## MARDI

10 décembre

Potage de carottes bio  
et cumin



Pavé de légumes  
sauce au curry



Riz

Emmenthal

Fruits Bio



## JEUDI

12 décembre

Bâtonnets de crudités  
bio



Roti de porc sauce  
forestière



Semoule bio



Brie

Compote de pommes  
bio



## VENDREDI

13 décembre

Saucisson à l'ail



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 décembre

Betterave bio à la vinaigrette



Bolognaise de bœuf



Pâtes bio



Saint Paulin

Fruits bio



## MARDI

17 décembre

Potage de légumes bio



Roti de porc au jus



Lentilles blondes

Petit moulé ail et fines herbes

Entremet chocolat et biscuit

## JEUDI

18 décembre

Carottes râpées bio vinaigrette



Escalope végétale panée et ketchup



Petits pois aux oignons



Croc lait

Gâteau au citron



## VENDREDI

19 décembre

Mousseron de canard et son toast

Filet de dinde crème de champignons

Pomme pin

Yaourt à boire

Mini choux en fête  
Chocolat de noel

## LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique



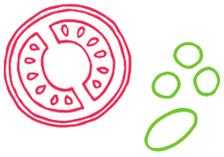
Recette du chef



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



# 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



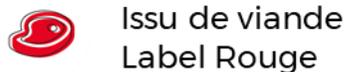
Haute Valeur  
Environnementale



# 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)