



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03 novembre

Betterave bio à la vinaigrette



Bolognaise de bœuf



Pâtes bio



Saint Paulin

Fruits

MARDI

04 novembre

Potage de légumes bio



Roti de porc au jus



Gratin de chou-fleur bio



Petit moulé ail et fines herbes



Entremet vanille et biscuit

JEUDI

06 novembre

Carottes râpées bio vinaigrette



Escalope végétale panée et ketchup



Petits pois aux oignons



Croc lait

Gâteau au citron



VENDREDI

07 novembre

Cervelas



Filet de colin sauce aurore



Pomme de terre vapeur



Mimolette

Fruits Bio



LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique



Recette du chef



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10 novembre



Salade de riz bio
au thon

Nuggets de
volaille
et ketchup



Haricots vert à
l'échalotte



Vache qui rit bio



Fruits

MARDI

11 novembre

JEUDI

13 novembre

Potage à la tomate

Pasta party



Camembert

Fruits Bio



VENDREDI

14 novembre

Céleri bio rémoulade



Filet de poisson frais à
la crème



Semoule de blé bio



Petit louis

Gâteau au yaourt



LÉGENDE



Volaille Française



Pêche
responsable



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Agriculture
Biologique



Recette du
chef



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

17 novembre

Salade coleslaw

Sauté de poulet sauce
champignon



Riz bio blanc



Edam

Compote de pomme
bio



MARDI

18 novembre

Betterave bio
vinaigrette



Croque monsieur



Salade verte

Croc lait

Fruits bio



JEUDI

20 novembre

Salade verte garnie

Gratin de raviolis de
légumes bio



Petit moulé nature



Gâteau aux pommes



VENDREDI

21 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

24 novembre

Macédoine
mayonnaise



Pâte bio sauce
carbonara



Fromage frais ½ sel



Fruits bio



MARDI

25 novembre

Céleri rémoulade

Boulette de soja sauce
tomate



Haricots verts aux
oignons

Camembert

Yaourt bio à la vanille



JEUDI

27 novembre

Chou fleur bio
vinaigrette



Cuisse de poulet sauce
thai



Frites

Vache picon

Fruits bio



VENDREDI

28 novembre

Potage de légumes bio



Filet de colin sauce
aurore



Blé bio aux dés de
tomates bio



Cantal jeune



Quatre quart



LÉGENDE



Plat
végétarien



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Agriculture
Biologique



Pêche
responsable



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01 décembre

Betteraves bio
vinaigrette



Sauté de porc sauce
charcutière



Petits Pois et carottes



Vache qui rit

Fruits Bio



MARDI

02 décembre

Salade de chou rouge
à la vinaigrette



Omelette au fromage



Pâtes bio



Gouda

Gâteau au chocolat



JEUDI

04 décembre

Potage de poireaux
pommes de terre



Filet de dinde rôti et
son jus

Riz bio créole



Fromage chante neige
bio



Fruits

VENDREDI

05 décembre

Carottes bio râpées à
la vinaigrette



Filet de poisson pané
et citron



Ratatouille



Coulommiers

Riz au lait bio



LÉGENDE



Pêche
responsable



Œufs
Plein Air



Volaille Française



Agriculture
Biologique



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09 décembre

Salade indienne (sans viande)



Saucisse de volaille snack

Purée de pomme de terre

Buche de lait mélangé

Compote pommes bananes bio



MARDI

10 décembre

Potage de légumes bio



Pavé de légumes sauce au curry



Riz bio



Emmenthal

Fruits Bio



JEUDI

12 décembre

Salade verte maïs

Roti de porc sauce forestière



Carottes bio vichy



Brie

Gâteau au yaourt



VENDREDI

13 décembre

Pâté de foie et cornichon



Filet de colin sauce crème



Brocolis à la crème de légumes

Bio 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

15 décembre

Betterave bio à la vinaigrette



Boulette de bœuf
Sauce paprika

Pâtes bio



Saint Paulin

Fruits

MARDI

16 décembre

Potage de chou fleur bio



Chipolatas grillées
sauce aux herbes



Bio boulghour



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 aux pommes



VENDREDI

19 décembre

Torsade apéritif
(feuilleté tomate et fromage)

Filet de dinde crème de champignons

Pomme pin

Bûchette glacée à la fraise

Chocolat de Noël

LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique



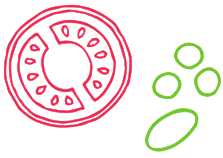
Recette du chef



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



Oufs
Plein Air

Céleri bio rémoulade

Boll's de légumes sauce tomate au basilic

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



ou



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Tutti
Frutti



Yaourt
du chef

Haricots plats

Vache qui rit bio

Labels



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée
(AOP)



Indication
Géographique
Protégé (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)