



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

05 janvier

Salade garnie



Hachis parmentier



Gouda

Yaourt nature
bio



MARDI

06 janvier

Céleri rémoulade

Boulette de soja sauce tomate



petits pois carottes



Vache qui rit bio



Galette des rois

LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique



Soupe du chef



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)

JEUDI

08 janvier

Potage de légumes d'hiver



Emincé de volaille façon rougail



Semoule bio



Petit moulé ail et fines herbes



Fruits bio



VENDREDI

09 janvier

Salade coleslaw (carotte bio)



Filet de poisson pané et citron



Gratin de chou-fleur bio



Type petit suisse bio aux fruits



Compote de pommes saveur biscuit



LUNDI

12 janvier

Carottes râpées bio
vinaigrette



Tartiflette



Brie

Compote de pomme
bio



MARDI

13 janvier

Salade de riz bio au
thon



Roti de dinde sauce
champignons



Haricots vert aux
oignons



Edam



Plat
végétarien



Le Porc Français



Agriculture
Biologique

JEUDI

15 janvier

Velouté de tomate



Raviolis de légumes
bio



Type petit suisse
nature sucré

LÉGENDE



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Volaille Française

16 janvier

Mousse de foie et
cornichon



Filet de poisson frais
sauce aurore



Riz bio



Samos



Fruits Bio



LUNDI

19 janvier

Crêpe au fromage

Carré de porc bruni au jus



Purée de pomme de terre



Tomme blanche

Fruits Bio



MARDI

20 janvier

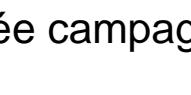
Taboulé aux légumes (semoule bio)



Escalope végétale pané et ketchup



Poêlée campagnarde



Mimolette



JEUDI

22 janvier

Potage de légumes bio



Cuisse de poulet sauce thaï



Pâte bio



Chante neige bio



Fruits

23 janvier

Salade de chou blanc au curry

Filet de colin sauce crème



Bio julienne de légumes



Coulommiers



Quatre quart

LÉGENDE



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Le Porc Français



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LUNDI

26 janvier

Salade de chou rouge
vinaigrette

Nuggets de volaille
sauce tartare



Ratatouille



Edam

Riz au lait bio



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable

MARDI

27 janvier

Velouté de poireaux



Gratin de pâte bio au
jambon



Camembert

Fruits bio



LÉGENDE



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Agriculture
Biologique



Recette du
chef

LE MENU DE LA SEMAINE

JEUDI

29 janvier

Betteraves bio
vinaigrette



Omelette au fromage



Frites



Mimolette

VENDREDI

30 janvier

Carottes râpées bio
vinaigrette



Filet de poisson
meunière sauce citron



Haricots plats



Petit louis

Gâteau au chocolat





LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

02 février

Feuilleté au fromage



Roti de porc au jus



Semoule bio



Bûche mélange de chèvre

Fruits bio



MARDI

03 février

Salade verte de maïs et croutons



Lasagne de bœuf



Emmental



Crêpe de la chandeleur

LÉGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Agriculture
Biologique



Recette du
chef

VENDREDI

06 février

Macédoine mayonnaise



Filet de poisson sauce aurore



Pomme de terre vapeurs



Petit moulé nature



Fruits bio





LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

09 février

Carottes râpées bio
vinaigrette



Pâtes bio sauce
carbonara



Coulommiers

Compote de pommes
bio



MARDI

10 février

Salade indienne (sans
viande)



Sauté de poulet sauce
cajun



Haricots beurre

Fromage croûte noire

Fruits bio



JEUDI

12 février

Potage de carottes



Boulette de soja sauce
tomate



Blé bio au curcuma



Petit louis

LÉGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Agriculture
Biologique



Recette du
chef

VENDREDI

13 février

Betteraves bio
vinaigrette



Beignets de poisson
sauce tartare

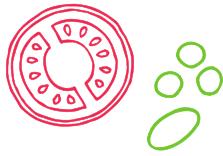


Riz créole bio



Vache picon

Fruits de saison



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



Œufs
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
Protégé (IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Label
Rouge



Région
Ultrapériphérique



Bleu Blanc
Cœur



Le Porc
Français



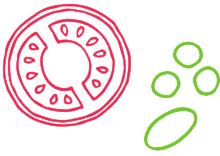
Viande Bovine
Française (VBF)



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
Protégé (IGP)
- Bleu Blanc Cœur
- Haute Valeur
Environnementale
(HVE)
- Label
Rouge
- Le Porc Français
- Volaille Française
- Viande Bovine
Française (VBF)
- Région
Ultrapériphérique
(RUP)