



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01 juin

Melon jaune



Roti de porc sauce moutarde



Pâtes bio



Petit moulé nature



Mousse au chocolat

MARDI

02 juin



Betterave bio au vinaigre de framboise

Boulette de soja sauce tomate



Semoule bio



Cantal



Fruit

JEUDI

04 juin

Salade de pommes de terre ciboulette



Emincé de poulet sauce champignons



Haricots plats aux oignons



Camembert

Fruit bio



VENDREDI

05 juin

Radis croc en sel



Beignets de poisson sauce tartare



Ratatouille



Edam

Gâteau au yaourt



LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Local



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08 juin

Pastèque



Chipolatas au jus



Purée de pomme de terre

Chante neige bio



Glace



MARDI

09 juin

Salade de blé bio au thon



Roti de dinde au jus



Haricots verts à l'échalotte



Gouda

Fruit bio



JEUDI

11 juin

Carotte râpées bio



Raviolis bio de légumes



Salade verte



Vache picon

Gâteau aux pommes



VENDREDI

12 juin

Macédoine vinaigrette



Filet de colin sauce crème



Riz bio



Coulommiers

Fruit bio



LÉGENDE



Volaille Française



Agriculture Biologique



De saison



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15 juin

Betteraves bio
vinaigrette



Cordon bleu sauce
tomate



Petits pois au jus



Mimolette

Fruits bio



MARDI

16 juin

Melon charentais



Sauté de porc aux
carottes



Semoule bio



Vache qui rit bio



Entremet vanille et
biscuit

JEUDI

18 juin



Taboulé

Pizza margarita

Salade verte

Galce mister feeze

Été en méditerranée

VENDREDI

19 juin

Tomate vinaigrette



Poisson meunière
sauce citron



Pommes vapeur



Buche de chèvre

Fruits bio



LÉGENDE



Plat
végétarien



Le Porc Français



Agriculture
Biologique



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Volaille Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

22 juin

Pastèque



Jambon au jus

Purée de pomme de terre



Petit moulé ail et fines herbes



Yaourt bio



MARDI

23 juin

Salade diablo
(pâte bio)



Pané végétal
sauce tartare



Courgettes
poêlées

Emmental

Fruits bio



JEUDI

25 juin

Saucisson à l'ail



Sauce bolognaise



Pâtes bio



Pointe de Brie



Fruits bio



VENDREDI

26 juin

Concombre maïs



Filet de colin sauce
aurore



Brocolis



Carré frais

Gâteau au citron



LÉGENDE



Recette du chef



Agriculture Biologique



Le Porc Français



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

29 juin

Carottes rapées bio
vinaigrette



Carre de porc bruni au
jus



Haricots beurre



Buchette mélange
chèvre

Compote de pommes
bio



MARDI

30 juin

Salade de riz bio
tomate maïs



Pavé végétal sauce
curry



Farfalles bio



Gouda

Fruit bio



JEUDI

02 juillet

Macédoine
mayonnaise



Cuisse de poulet



Semoule bio et
légumes couscous



Vache qui rit

Fruits bio



VENDREDI

03 juillet

Melon charentais



Chipolatas et baguette



Chips

Yaourt à boire

Sorbet batonnet



LÉGENDE



Le Porc Français



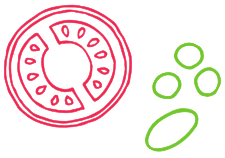
Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



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



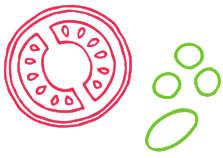
Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



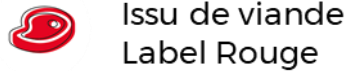
Haute Valeur
Environnementale



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)