



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

17 mars

Crêpe au fromage

Carré de porc bruni au jus



Frites



Tomme blanche

Fruits Bio



## MARDI

18 mars

Taboulé aux légumes

Escalope végétale pané et ketchup



Poêlée campagnarde

Mimolette

Mousse au chocolat

## JEUDI

20 mars

Potage de légumes bio



Cuisse de poulet sauce thai



Riz

Chante neige



Fruits bio



## VENDREDI

21 mars

Céleri bio rémoulade



Filet de colin sauce crème



Carotte vichy



Coulommiers

Quatre quart



## LÉGENDE



Pêche responsable



Oeufs Plein Air



Le Porc Français



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

24 mars

Pâté de campagne



Nuggets de volaille  
sauce tartare



Ratatouille

Edam

Fruits bio



## MARDI

25 mars

Velouté de poireaux



Sauté de bœuf sauce  
tomate



Haricots plats



Camembert

Entremet vanille et petit  
gâteau

## JEUDI

27 mars

Macédoine  
mayonnaise



Omelette au fromage

Bio pâte



Type bio petit suisse  
nature et sucre

Fruit bio



## VENDREDI

28 mars

Carottes râpées bio  
vinaigrette



Brandade de poisson



Petit louis

Gâteau au chocolat



## LÉGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche  
responsable



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Agriculture  
Biologique



Recette du  
chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

31 mars

Céleri bio vinaigrette



Roti de porc sauce moutarde



Haricots beurre



Emmental

Fruits bio



## MARDI

01 avril

Potage de carotte au cumin



Steak végétale sauce curry

Blé

Brie

Yaourt bio à la vanille



## JEUDI

03 avril

Betterave bio vinaigrette



Saucisse de volaille fumé

Purée de pomme de terre

Mélange buchette de chèvre

Fruit bio



## VENDREDI

04 avril

Salade indienne sans viande



Filet de colin sauce crème



Riz

Yaourt à boire

Cake au citron



## LÉGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



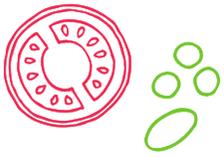
Haute Valeur Environnementale (HVE)



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



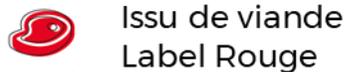
Haute Valeur  
Environnementale



# 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)