



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

01 septembre

Surimi sauce cocktail



Sauté de porc sauce charcutière



Petits pois



Vache qui rit bio



Fruits bio



## MARDI

02 septembre

Carottes râpées bio à la vinaigrette



Omelette au fromage



Pâtes bio



Type petit suisse

Glace

## JEUDI

04 septembre

Melon charentais



Filet de dinde et son jus

Purée de pomme de terre



Chante neige

Fruits bio



## VENDREDI

05 septembre

Concombre bio au maïs

Filet de poisson pané



Haricots verts

Coulommiers



Gâteau au chocolat



## LÉGENDE



Le Porc Français



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Recette du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

08 septembre

Salade de tomate bio  
au basilic



Cordon bleu de volaille  
et ketchup



Ratatouille



Buche de lait mélangé

Yaourt à la vanille bio



## MARDI

09 septembre

Macédoine à la  
vinaigrette



Pavé de légumes  
sauce au curry



Riz

Emmenthal

Fruits bio



## JEUDI

11 septembre

Pastèque



Roti de porc sauce  
forestière



Frites



Brie

Compote de pommes  
bio



## VENDREDI

12 septembre

Duo de saucisson à l'ail  
et cervelas



Filet de poisson sauce  
aurore



Brocolis à la crème de  
légumes



Vache picon

Fruits bio



Le Porc Français



Pêche  
responsable



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Agriculture  
Biologique



De saison



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

15 septembre

Betteraves bio à la vinaigrette



Roti de bœuf sauce tomate



Pâte bio



Camembert

Fruits bio



## MARDI

16 septembre

Melon jaune



Chipolatas grillées



Petits pois carotte



Petit moulé ail et fines herbes



Entremet vanille et biscuit

## JEUDI

18 septembre

Carottes râpées bio vinaigrette



Pané végétal et ketchup



Courgettes poêlées



Samos

Gâteau au citron



## VENDREDI

19 septembre

Terrine de campagne et cornichon



Filet de lieu frais sauce crème



Pomme de terre vapeur



Fromage blanc au sucre

Fruits bio



## LÉGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



De saison



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

22 septembre

Melon vert



Sauté de poulet au jus



Semoule

Carré de l'est

Fruits bio



## MARDI

23 septembre

Tomate bio vinaigrette



Boll's végétarienne  
sauce tomate au basilic



Haricots plats

Cantal



Mousse au chocolat

## JEUDI

25 septembre

Œuf dur mayonnaise

Croûtes de porc sauce  
moutarde



Carottes vichy



Yaourt aromatisé

Fruits bio



## VENDREDI

26 septembre

Mousse de foie et  
cornichon



Beignets de poisson  
sauce tartare



Ratatouille



Petit louis



Gâteau au yaourt



## LÉGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



De saison



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

29 septembre

Surimi sauce cocktail



Sauté de porc sauce charcutière



Petits pois



Vache qui rit bio



Fruits bio



## MARDI

30 septembre

Carottes râpées bio à la vinaigrette



Omelette au fromage



Pâtes bio



Type petit suisse

Glace

## JEUDI

01 octobre

Céleri mayonnaise



Filet de dinde et son jus

Purée de pomme de terre



Chante neige

Fruits bio



## VENDREDI

02 octobre

Concombre bio au maïs

Filet de poisson pané



Haricots verts

Coulommiers



Gâteau au chocolat



## LÉGENDE



Le Porc Français



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Recette du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

06 octobre

Salade de tomate au basilic

Cordon bleu de volaille et ketchup



Ratatouille



Buche de lait mélangé

Yaourt à la vanille bio



## MARDI

07 octobre

Macédoine à la vinaigrette



Pavé de légumes sauce au curry



Riz

Emmenthal

Fruits bio



## JEUDI

09 octobre

Salade coleslaw



Roti de porc sauce forestière



Frites



Brie

Compote de pommes bio



## VENDREDI

10 octobre

Duo de saucisson à l'ail et cervelas



Filet de poisson sauce aurore



Brocolis à la crème de légumes



Vache picon

Fruits bio



Le Porc Français



Pêche responsable



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



De saison



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

13 octobre

Betteraves bio à la vinaigrette



Roti de bœuf sauce tomate



Pâte bio



Camembert

Fruits bio



## MARDI

14 octobre

Salade verte et mimolette

Chipolatas grillées



Petits pois carotte



Petit moulé ail et fines herbes



Entremet vanille et biscuit

## JEUDI

16 octobre

Carottes râpées bio vinaigrette

Pané végétal et ketchup



Courgettes poêlées



Samos



Gâteau au citron



## VENDREDI

17 octobre

Terrine de campagne et cornichon



Filet de lieu frais sauce crème



Pomme de terre vapeur



Fromage blanc au sucre

Fruits bio



## LÉGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



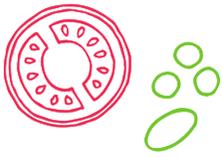
Haute Valeur Environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



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



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



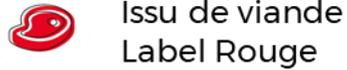
Haute Valeur  
Environnementale



# 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  
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Label  
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine  
Française (VBF)



Région  
Ultrapériphérique  
(RUP)