

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

22/09/2025

Feuilleté au fromage

Sauté de bœuf basquaise



Poêlée de carottes



Fromage blanc sucré

spéculos

MARDI

23/09/2025

Fraîcheur maïs cœur de palmier

Chipolatas



Lentilles

Saint nectaire



Fruit de saison

MERCREDI

24/09/2025

Céleri-rave au gouda vinaigrette

Filet de poulet sauce forestière



Pates



Yaourt nature sucre

Fruit de saison

JEUDI

25/09/2025



Carottes râpées
vinaigrette



Moussaka de bœuf
Riz créole



Les œufs au lait les
desserts de ma mamie

Madeleine

VENDREDI

26/09/2025

Salade de riz maïs et thon

Filet de poisson sauce citron



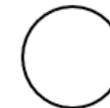
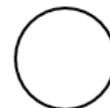
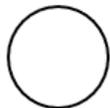
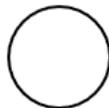
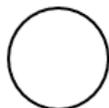
Haricots verts à l'ail et
au persil



Camembert

Beignet parfum chocolat

LÉGENDE

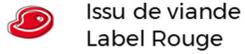


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture Biologique Europe



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)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

