



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI

23/03/2026

Betteraves vinaigrette



Rôti de bœuf au jus
Frites au four

Emmental

Corbeille de fruits

MARDI

24/03/2026

Radis beurre

Curry de légumes haricots rouges
au lait de coco 5 céréales



Flan nappé caramel



Biscuits

MERCREDI

25/03/2026

Pizza royale

Filet de poulet sauce forestière

Gratin de chou fleurs



Yaourt nature sucré



Corbeille de fruits

JEUDI

26/03/2026

Céleri rémoulade

Tortis à la carbonara

Crème anglaise

Brownie



VENDREDI

27/03/2026

Tranche de cake salé

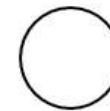
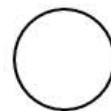
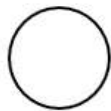
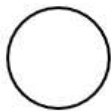
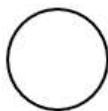
Filet de poisson sauce curcuma
Printanière de légumes et
pommes de terre

Saint nectaire



Compote de pommes

LÉGENDE

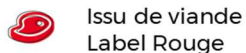


LISTE DES PICTOGRAMMES

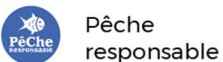
Spécifiques Scolarest

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

