



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

02/02/2026 (animation bretagne)

Salade de chou-fleur mimosa

Crêpe emmental jambon
Salade verte

Fromage chanteneige

Crêpe au sucre

MARDI

03/02/2026



Céleri rémoulade



Blanquette de volaille à
l'ancienne
Pommes de terre vapeur

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

MERCREDI

04/02/2026

Feuilleté au fromage

Rôti de porc jus aux herbes
Carottes, céleri rave rôtis aux
épices



Fromage blanc
sucré/biscuit

LÉGENDE

JEUDI

05/02/2026



Carottes râpées
vinaigrette

Parmentier de bœuf

Crème anglaise

Marbré chocolat

VENDREDI

06/02/2026

Soupe tomate vermicelle

Filet de poisson sauce curry

Fondue de poireaux/riz



Velouté aux fruits

Fruit de saison

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge

Trame menu

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



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



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
Protégé (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

