



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

20/04/2026

Pizza fromage

Pilons de poulet aux herbes



Brocolis à l'échalote



Mousse chocolat

Corbeille de fruits

MARDI

21/04/2026

Salade mêlée aux croûtons, maïs

rôti de porc sauce aux herbes



Lentilles



Bio yaourt nature

Salade de fruits frais

MERCREDI

22/04/2026

Pommes de terre au thon et
mayonnaise

Blé aux petits légumes



Yaourt vanille bio

Corbeille de fruits

JEUDI

23/04/2026

Radis beurre



Pâtes spaghettis à la
bolognaise de bœuf

Emmental

Le coco cake portion les desserts

de ma mamie



VENDREDI

24/04/2026

Œufs durs mimosa

Filet lieu sauce crème chorizo
Fondue de poireaux



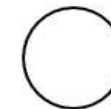
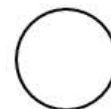
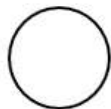
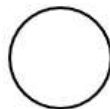
Riz créole



Fromage blanc au miel

Corbeille de fruits

LÉGENDE

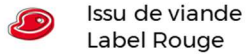


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



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

