



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI

06/07/2026

Salade de haricots coco

Cordon bleu de volaille
Brocolis à l'échalote



Yaourt nature sucré



Compote de pommes

MARDI

07/07/2026



Salade de tomates
mozzarella

Rougail saucisse
Riz créole



Camembert

Eclair au chocolat

MERCREDI

08/07/2026

JEUDI

09/07/2026



Concombre vinaigrette

Sauté de poulet sauce crème
Pommes de terre grenailles rôties

Crème anglaise

Le marbré chocolat portion les

desserts de ma mamie



VENDREDI

10/07/2026



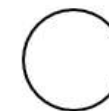
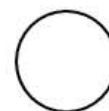
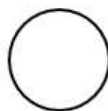
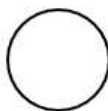
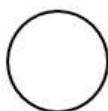
Salade de pâtes au
jambon au fromage

Filet de poisson pané
Courgettes sautées



Liégeois chocolat /
biscuits

LÉGENDE

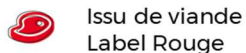


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

