



LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner

LUNDI

31/08/2026

MARDI

01/09/2026

MERCREDI

02/09/2026

JEUDI

03/09/2026

VENDREDI

04/09/2026

Duo de melon pastèque

Pâtes à la bolognaise de bœuf

Camembert

Compote de pommes

Tomate à la vinaigrette

Croque-monsieur
Panaché de salades vinaigrette

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

Concombre vinaigrette

Sauté de poulet sauce crème
Semoule couscous

Crème anglaise

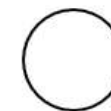
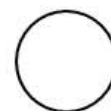
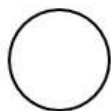
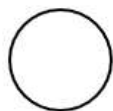
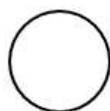
Le marbré chocolat portion les
desserts de ma mamie

Salade de riz au thon

Poisson meunière citron
Courgettes à la tomate

Fromage blanc sauce
fruits rouges / biscuits

LÉGENDE

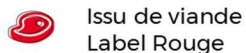


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

