



LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner

LUNDI

14/09/2026

Saucisson à l'ail

Paupiette de veau sauce poivre

Petits pois

Velouté aux fruits

Fruit de saison

MARDI

15/09/2026



Salade de haricots verts
aux lardons et croutons

Rougail tomate saucisse
Riz créole

Saint nectaire

Compote de pommes

MERCREDI

16/09/2026

Crêpe au fromage

Roti de porc
Carottes vichy

Liégeois chocolat

Biscuit

JEUDI

17/09/2026

Salade mêlée aux dés
d'emmental

Bœuf façon carbonnade
Frites au four

Fromage frais

Cake aux myrtilles

VENDREDI

18/09/2026

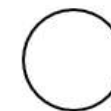
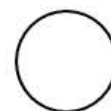
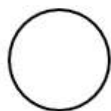
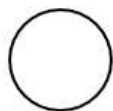
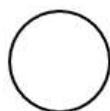
Piémontaise

Filet de poisson sauce beurre
blanc
Brocolis

Yaourt à la vanille

Fruit du jour

LÉGENDE

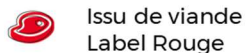


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

