



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

03/03

Potage du jardinier



Escalope pané végétale
Purée de pommes de terre



Fromage à tartiner

Mousse chocolat

MARDI

04/03

Céleri-rave râpé au citron



Sauté bœuf SCE charcutière
Riz aux champignons

Gouda

tarte aux pommes

MERCREDI

05/03

Œufs durs mayonnaise

Filet de poulet sauce forestière
Pommes de terre persillées

Fromage

Ananas

JEUDI

06/03

Chou rouge à la tyrolienne



Sauté de porc sauce moutarde
Boullgour aux petit légumes

Fromage carré frais

Compote pomme pêche

VENDREDI

07/03

Macédoine vinaigrette

Hoki sauce crème
Chou-fleur sauté au paprika



Cantal



Fruit du jour

LÉGENDE



Pêche
responsable



Plat
végétarien



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Dessert du
potager




Agriculture
Biologique
Europe


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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

 Issu de viande Label Rouge

 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

 Fun Food

 Fun Food

 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

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 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





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Carnaval de Rio

LUNDI

10/03

Velouté de poireaux



Boulette de veau sauce
champignon
Semoule



Coulommiers

Beignets donuts sucre

MARDI

11/03

Chou blanc au cumin



Chipolatas
Écrasé de pommes de terre et
potiron

Croute noire

Fruit du jour

MERCREDI

12/03

Carottes râpées vinaigrette



Raviolis ricotta épinards sauce
tomate et basilic



Fromage

Compote

JEUDI

13/03

Salade de maïs aux poivrons

Ajiaco (poulet)
Riz jaune

Fromage saint nectaire



Doce de abacate

VENDREDI

14/03

Rillettes



Filet de lieu noir sauce Nantua
Poêlée de julienne légumes

Yaourt nature sucre



Kiwi

LÉGENDE



Pêche
responsable



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Agriculture
Biologique
Europe



Plat
végétarien




Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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

 Issu de viande Label Rouge

 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

 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

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Bleu Blanc Cœur

 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





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
17/03

Salade d'endives et pommes



Escalope de poulet viennoise
Haricots beurre



Camembert

Liégeois chocolat

MARDI
18/03

Salade de riz, coriandre et raisin

Quiche au fromage
Panaché de salades



Type suisse et sucre

Banane

MERCREDI
19/03

Potage de carottes



Tajine de veau au citron
Semoule



Fromage

Muffins

JEUDI
20/03

Terrine de légumes

Sauté de volaille au curry



Carottes sautées

Saint Paulin

Tarte chocolat

VENDREDI
21/03



Salade coleslaw



Colin sauce crème
Blé créole

Petit moule ail et fines herbes

Fruits

LÉGENDE



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



De saison



Agriculture Biologique Europe




Pêche responsable


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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

 Issu de viande Label Rouge

 Recette du chef

 Origine France

 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

 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

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Bleu Blanc Cœur

 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





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
24/03

Salade pommes de terre

Sauté de bœuf aux olives
Brocolis



Mimolette

Fruit du jour

MARDI
25/03

Potage de légumes variés



Aiguillettes volaille paprika



Petit pois

Samos

Crème vanille

MERCREDI
26/03

Feuilleté au fromage

Haché de veau au jus
Pomme de terre boulangère

Fromage

Panna cotta

JEUDI
27/03

Carottes râpées vinaigrette



Chili sin carne



Brie

Tarte flan pâtissier

VENDREDI
28/03

Pâté de foie



Filet de merlu à l'oseille
Semoule



Edam

Compote de pêches

LÉGENDE



Pêche
responsable



Agriculture
Biologique
Europe



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Plat
végétarien



De saison

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagné de la légende dans l'encadré en bas
Issu de viande
Label Rouge



Recette du chef



Origine France



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 accompagné de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Trame menu

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



Légende

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



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



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

