



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

11/11

MARDI

12/11

MERCREDI



13/11




JEUDI


14/11


VENDREDI



15/11




 Œufs durs
Salade de mâche à l'emmental 



Raviolis ricotta épinards sauce tomate et basilic 
Focaccia margherita
Macaroni BIO 
Haricots verts BIO sautés 



Yaourt
Camembert



Compote de pommes
Gâteau basque
Corbeille de fruits
(Pommes et bananes BIO) 



Saucisson à l'ail et cornichons 
Pomelos au surimi et sa sauce cocktail
Potage 

Lieu noir sauce ciboulette 
Rôti de bœuf VBF 
Écrasé de pommes de terre fraîche
Brocolis vapeur bio 




Cantal AOC
Yaourt vanille bio 



Tartelette framboise-vanille
Entremets chocolat
Corbeille de fruits
(Pommes et bananes BIO) 




Batavia dés de mimolette
Salade de pommes de terre mayonnaise au thon 


Spaghettis à la carbonara 
Pintade fermière rôti chou vert et châtaignes
Spaghetti BIO 
Carottes sautées


Fourme d'Ambert 

Gâteau au chocolat 
Verrine de soupe de poire et pain d'épice doré
Corbeille de fruits
(Pommes et bananes BIO) 

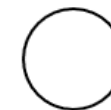
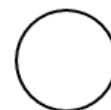
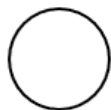
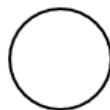
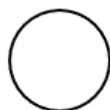

Macédoine mayonnaise
Feuilleté au fromage
Potage de carottes 

Blanquette de saumon 
Filet de dorade
Riz BIO brunoise de légumes 
Epinards, crème de paprika

Yaourt aromatisé
Fromage munster 

Fromage blanc crème de marrons
Choux vanille façon profiterole
Corbeille de fruits
(Pommes et bananes BIO) 

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

 Pêche responsable

 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

