



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

15/12

Macédoine mayonnaise
Salade coleslaw
Batavia au surimi



Tortis à la carbonara
Omelette nature
Carottes glacées
Tortis



Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Fromage sec
Fromage blanc
OU

Kiwi
Crème vanille
Gâteau Basque

MARDI

16/12

Céleri rave vinaigrette
Batavia aux croûtons
Chou blanc mayonnaise



Rissolette de veau
Colin d'Alaska sauce citron
Epinards au jus
Semoule

Type suisse nature
Fromage sec
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
OU

Mousse chocolat
Riz au lait
Salade d'ananas

JEUDI

18/12

Salade strasbourgeoise à l'alsacienne
Mousse de canard crumble de pain d'épice
Salade de saumon fumé crème aneth



Saumon sauce bisque effilochée poireaux
Filet de poulet sauce forestière
Poêlée de noël
Pommes pin

Fromage sec
Fromage blanc
OU

Bûche au chocolat
Bûchette glacée saveur fraise
Crème brûlée

VENDREDI

19/12

Salade de blé
Salade de crudité
Batavia aux croûtons



Poisson meunière citron
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Purée de pommes de terre



Yaourt aromatisé
Type suisse nature
Yaourt nature sucre
Fromage sec
OU

Pâtisserie
Pomme au four
Salade de fruit



LÉGENDE



De saison



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge

Trame menu

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



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



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
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

