



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Dejeuner

LUNDI

09/03

Céleri rémoulade  
Taboulé  
Mâche au gouda



Colin d'Alaska sauce citron  
Haché de veau  
Poêlée campagnarde  
Riz créole



Fromage sec  
Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucre  
Fromage blanc  
OU

Compote de pommes  
Roulé à la confiture  
Salade d'oranges



MARDI

10/03



Poireaux vinaigrette  
Macédoine vinaigrette  
Salade de riz à l'orientale

Gnocchis  
Spaghetti aux légumes et amandes  
(plat complet végétarien)  
Tortis  
Epinards à la crème liquide

Fromage sec  
Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucre  
Type suisse nature  
OU

Salade de fruits au sirop  
Cake du chef  
Pomme cuite cannelle



JEUDI

12/03



Emincé chou rouge vinaigrette  
Batavia aux croûtons  
Tzatziki radis



Omelette nature  
Rissollette de porc  
Purée de pommes de terre  
Carottes persillées



Fromage sec  
Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucre  
Type suisse nature  
OU

Entremets vanille  
Compote de pommes  
Pain d'épices

VENDREDI

13/03



Batavia au jambon  
Salade mêlée au thon  
Salade pommes de terre



Poisson meunière citron  
Chipolatas  
Semoule  
Épinards au jus

Fromage sec  
Yaourt aromatisé  
Yaourt nature sucre  
Fromage blanc  
OU

Fruit de saison  
Riz au lait  
Salade d'ananas



## LÉGENDE



De saison



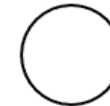
Plat  
végétarien



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

 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

