



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI 12/10

 Salade mêlée batavia
Gaspacho carotte orange
curcuma
Concombre à l'estragon



Dahl de lentilles et pois chiches à
l'indienne
Gnocchis fromage italien et
basilic
Papillons
Epinards au jus

Yaourt aromatisé
Fromage sec
Yaourt nature sucre
Petit suisse
OU

Fromage blanc sauce fruits
rouges
Le marbré chocolat 
Fruit de saison

MARDI 13/10

 Salade fenouil au basilic
Batavia au surimi
 Salade de pommes de terre au
surimi

 Jambon braisé
Omelette nature
Purée de pommes de terre
Potiron rôti au thym 

Type suisse nature
Fromage sec
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
OU

 Crème dessert vanille du chef
Pop-corn sucré
Salade d'oranges au miel 

MERCREDI 14/10

JEUDI 15/10

 Salade de pâtes au basilic
Batavia aux olives
Céleri rémoulade

 Aiguillette de poulet pane ketchup
a la betterave
Merlu, sauce curry au lait de coco
Carotte cœur
Riz créole 

Fromage sec
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Fromage blanc
OU

 Semoule au lait
Smoothies betteraves pomme
gingembre 
Compote de pommes

VENDREDI 16/10

LÉGENDE



De saison



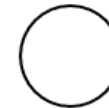
Plat
végétarien



Le Porc Français



Volaille Française

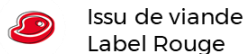


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

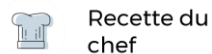
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

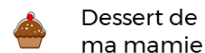
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



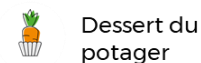
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



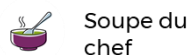
Fun
Food



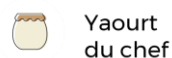
Fun
Food



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



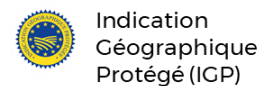
Agriculture
Biologique
Europe



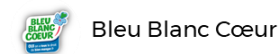
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



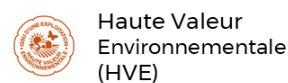
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

