



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

29/04

Salade de haricots verts échalotes

Sauté de bœuf
Riz pilaf

Fromage comme l'emmental

Banane

MARDI

30/04

Taboulé aux légumes

Sauté de poulet sauce tomate
Épinards sauce bechamel

Bleu

crème dessert chocolat

JEUDI

02/05

Céleri-rave au fromage blanc, paprika
et ciboulette

Parmentier de bœuf

Camembert (a.c)*

Tarte au citron

VENDREDI

03/05

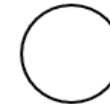
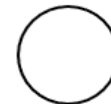
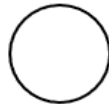
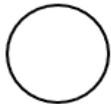
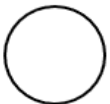
Tomates vinaigrette persillée

Poisson meunière

Yaourt nature et sucre

Salade de fruits au sirop

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

06/05

Surimi sauce cocktail

Boulettes de bœuf au paprika
Courgettes provençales aux olives

Vache picon

Kiwi

MARDI

07/05

Batavia aux croûtons

Filet de merlu sauce à l'aneth
Polenta gratinée

Yaourt aromatisé

Banane

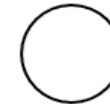
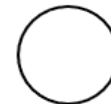
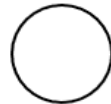
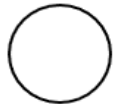
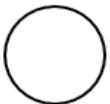
JEUDI

09/05

VENDREDI

10/05

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

13/05

Œufs durs sauce cocktail

Boulettes de veau sauce aux champignons
Purée de carottes

Samos

Liegeois vanille

MARDI

14/05

Salade batavia au thon

Tortis à la bolognaise

Fromage chevretine

Timbale de glace vanille fraise

JEUDI

16/05

Salade de perles tomates basilic

Steak haché
Ratatouille

Mimolette

Purée pommes aricots

VENDREDI

17/05

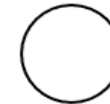
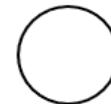
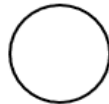
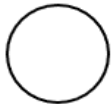
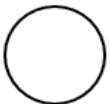
Concombre au fromage blanc

Filet de lieu noir sauce à la ciboulette
Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Pastèque tutti frutti

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

20/05

MARDI

21/05

JEUDI

23/05

VENDREDI

24/05

Salade iceberg au bleu

Sauté de bœuf
Boullgour aux petit légumes

Fromage fondu le carré

Yaourt a boire vanille

Salade de riz

Émincé de volaille sauce tomate
Haricots beurre

Camembert (a.c)*

Tarte au chocolat

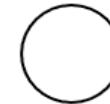
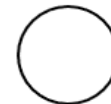
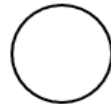
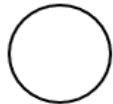
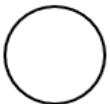
Pomelos lee

Steak de soja
Pommes de terre rôties

Fromage frais fouetté

Banane

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

27/05

Salade iceberg au bleu

Haché de veau au jus
Macaronis

Pyrenee

Pêches au sirop

MARDI

28/05

Taboulé boulgour tomates

Filet de hoki sauce tomate
Poêlée de carottes

Gouda

Fromage blanc aux fraises

JEUDI

30/05

Concombre vinaigrette

Pizza fromage
Panaché de salades

Yaourt nature sucre

Spécialité pommes abricots
(compote)

VENDREDI

31/05

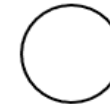
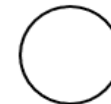
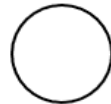
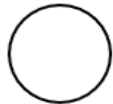
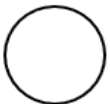
Salade coleslaw

Boulettes de bœuf sauce tomate
Blé

Mimolette

Orange

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

03/06

Salade verte aux dés d'emmental

steak haché poulet à la tomate
Semoule à la tomate

Yaourt aux fruits

Kiwi

MARDI

04/06

Salade de tomates,bleu et coriandre

Filet de lieu noir sauce à la ciboulette
Ratatouille

Bûche

Timbale de glace vanille chocolat

JEUDI

06/06

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de poulet
Coquillettes

Fromage fondu le carré

Banane

VENDREDI

07/06

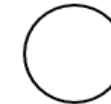
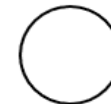
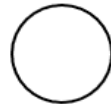
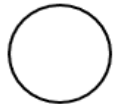
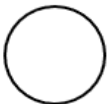
Macédoine vinaigrette

Nuggets de volaille
Purée de courgettes

Gouda

Pastèque

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

10/06

Salade mêlée et œuf dur

Sauté de porc niçoise
Petits pois au jus

Yaourt a boire fraise

Orange

MARDI

11/06

Pomelos lee

Cheeseburger
Boulgour à la tomate

Brie

Salade de fruits au sirop

JEUDI

13/06

Taboulé

Hoki sauce tomate basilic
Épinards à la crème

Edam

Compote de pommes fraises

VENDREDI

14/06

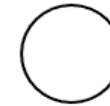
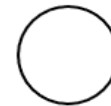
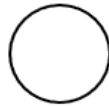
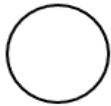
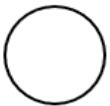
Salade de haricots verts échalotes

Boulettes de soja tomate basilic
Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Tarte aux pommes

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

17/06

Œufs durs mayonnaise

Cordon bleu de volaille
Petits pois et jeunes carottes

Fromage tendre carré

Banane

MARDI

18/06

Tomates vinaigrette

Colin d'alaska sauce citron
Pommes de terre sautées à l'ail

Yaourt nature sucre

Salade de fruit au sirop ananas pêche
poire pomme

JEUDI

20/06

Salade de pâtes et surimi

Aiguillettes de volaille sauce
basquaise
Haricots verts sautés

Bleu

Éclair au chocolat

VENDREDI

21/06

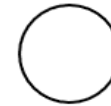
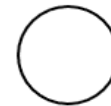
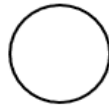
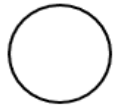
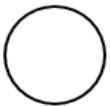
Carottes râpées ciboulette

Tortis à la bolognaise

Fromage blanc aux fraises

Flan chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

24/06

Pomelos lee

Hoki sauce citron et aneth
Riz pilaf

Cantal

Banane

MARDI

25/06

Salade de blé au thon

Sauté de volaille au jus
Jeunes carottes rôties au curcuma

Yaourt nature sucre

Timbale de glace vanille fraise

JEUDI

27/06

Salade de tomates mozzarella et
basilic

Raviolis ricotta épinards sauce
tomate et basilic

Fromage à tartiner

Poire au sirop

VENDREDI

28/06

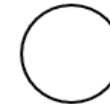
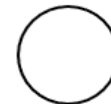
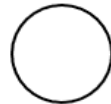
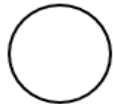
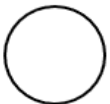
Salade de riz

Steak haché au jus
Haricots verts sautés

Petit suisse aux fruits

Ananas

LÉGENDE

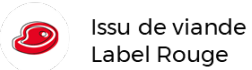


LISTE DES PICTOGRAMMES

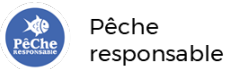
Spécifiques Scolarest

Légende

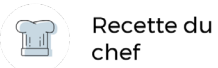
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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



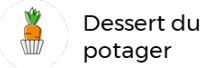
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



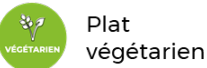
Dessert du potager



Fun Food



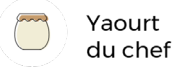
Fun Food



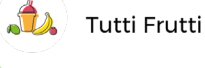
Plat végétarien



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



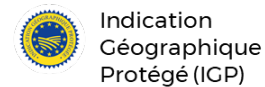
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



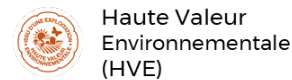
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

