



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

02/11

Salade verte au surimi
Tartine de maquereau

Hachis Parmentier
Jeunes carottes au
cumin

Edam
Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

MARDI

03/11

Salade de lentilles aux
échalotes
Salade d'endives et
pommes

Chipolatas
Navets et brocolis
Frites

Samos
Coulommiers

Kiwi
Gâteau roulé

JEUDI

05/11

Duo de choux aux noix
Cervelas et saucisson à
l'ail

Rôti de volaille à la
tomate
Pommes de terre rôties
Épinards au jus

St Nectaire
Fromage fondu frais

Corbeille de fruits
Glace timbale

VENDREDI

06/11

Salade coleslaw
Salade mêlée vinaigrette

Gratin de pâtes au Thon
Haricots plats

Fromage à tartiner
Gouda

Panier de pommes multi
couleurs
Flan au chocolat

LÉGENDE



Recette du
chef



Volaille Française



Agriculture
raisonnée



Fruit ou
légume frais



Produit
local

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

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



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée 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



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

Trame menu

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

