



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
18/09

Melon au basilic
Tomates persillées
Salade de blé arlequin
Saucisson à l'ail

Emincé volaille célestine
Tarte saumon à l'oseille
Riz jaune
Chou-fleur sauté au paprika

Petit moule ail et fines herbes
Fromage carré frais
Yaourt nature sucre

Gâteau basque
Fromage blanc et pêches
Banane à l'anglaise au chocolat
Liegeois vanille

MARDI
19/09

Céleri rémoulade
Salade de riz mexicaine
Salade coleslaw

Poisson meunière
Omelette
Pommes de terre sautées à l'ail
Carottes sautées

Edam
Yaourt nature
Camembert

Riz au lait
Cheese cake ricotta
Œufs au lait
Salade de fruits frais

MERCREDI
20/09

Salade batavia au thon
Wrap jambon crudites
Salade du chef hivernale
(croûton, endive, mimolette)
Cervelas vinaigrette

Colin d'alaska ,citron
Quiche aux oignons
Aubergines au four
Macaronis

Tomme blanche
Brie
Yaourt nature

Dessert de pommes et abricots
(compote)
Liégeois café
Crumble aux pommes corn flakes
tutti frutti
Ananas tutti frutti

JEUDI
21/09

Tomates vinaigrette
Salade de tortis de la mer
Duo de haricots rouges et maïs
Œufs durs thon mayonnaise

Escalope de poulet viennoise
Curry de légumes haricots rouges
au lait de coco 5 céréales (plat
complet végétarien)
Chou-fleur
Frites

Yaourt nature
Vache qui rit
Fromage carré frais

Gâteau au yaourt
Panna cotta fruits rouges
Semoule au lait aux raisins
crème dessert vanille danette

VENDREDI
22/09

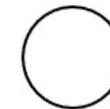
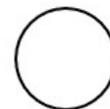
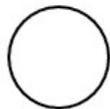
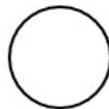
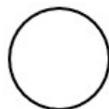
rondelles de concombre
Rillettes
Salade frisée aux lardons
croûtons et pommes de terre
Pastèque en salade

Filet de merlu poché sauce rouille
Steak haché
Purée de pommes de terre
Panaché de salades

Yaourt nature
Camembert
Brie

Île flottante et crème anglaise
Spécialité pommes abricots
(compote)
Dessert gourmand choco poire
Pomme golden

LÉGENDE

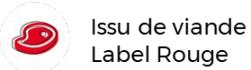


LISTE DES PICTOGRAMMES

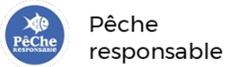
Spécifiques Scolarest

Légende

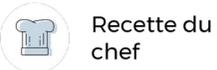
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

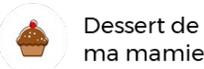
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



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





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
25/09

Betteraves vinaigrette
Concombre à la menthe
Salade camarguaise
Macédoine au thon mayonnaise

Pizza trois fromages
Parmentier de poisson
Polenta gratinée
Jeunes carottes rôties au curcuma

Gouda
Yaourt nature et sucre
Tomme blanche

Yaourt velouté aux fruits mixés
Crème dessert vanille
Beignet aux pommes
Salade de fruits frais

MARDI
26/09

Salade d'endives et pommes
Salade iceberg au fromage
Pomelos lee
Feuilleté au fromage

Rôti de volaille au cidre et pommes
Tajine de pois chiches (plat complet végétarien)
Haricots verts sautés
Gratin de pommes de terre au cantal

Edam
Yaourt nature
Gouda

Pomme golden
fromage blanc de campagne
Tarte au citron
Ananas tutti frutti

MERCREDI
27/09

Œufs durs mayonnaise
Salade de boulgour andalouse
Cervelas et saucisson a l'ail
Melon jaune

Quiche au jambon et champignons
Filet de merlu à l'oseille
Étuvé de poireaux
Semoule à la coriandre

Brie
Emmental
Yaourt nature

Panna cotta concombre les desserts du potager
Riz au lait
Salade de fruits au sirop
Tarte au fromage blanc

JEUDI
28/09

Tomate nature
Salade de tagliatelles
Saucisson sec
Macédoine mayonnaise

Tortis à la bolognaise
Pennes sauce ricotta épinards (plat complet végétarien)
Tortis
Épinards sauce bechamel

Yaourt nature
Vache qui rit
Petit moule ail et fines herbes

Petit pot de crème au chocolat
Fromage blanc et pêches
Pomme au four
Gâteau au chocolat saint domingo

VENDREDI
29/09

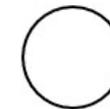
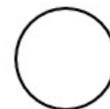
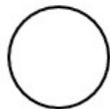
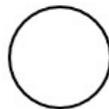
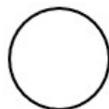
Rillettes, cornichons
Champignons à la grecque
salade de pommes de terre au surimi
Salade coleslaw

Filet de lieu noir sauce nantua
Pilons de volaille aux épices
Purée de potiron
Piperade

Yaourt nature
Emmental
Saint paulin

Île flottante et crème anglaise
Liégeois café
Mousse noix coco
Pudding pomme banane

LÉGENDE

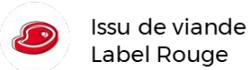


LISTE DES PICTOGRAMMES

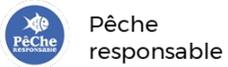
Spécifiques Scolarest

Légende

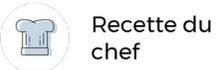
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

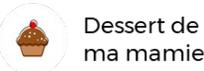
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



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





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
02/10

MARDI
03/10

MERCREDI
04/10

JEUDI
05/10

VENDREDI
06/10

Cervelas vinaigrette
Frisé aux croûtons
Terrine de légumes à la crème acidulée
Potage minestrone

Potage du jardinier
Pomelos cerisaie
Pâté de foie cornichon
Salade verte au thon

Salade batavia aux dés de jambon
Thon mayonnaise
Taboulé à la menthe
Salade de concombres au yaourt

Potage de légumes
Rosette
Salade estivale du chef
Salade strasbourgeoise

Salade mêlée , gouda aux noix
Salade de haricots rouges et maïs
Œufs durs
Potage de légumes

Nems à la volaille
Omelette de pommes de terre et fromage
Riz cantonais
Chou-fleur sauté

Chipolatas
Gratin de courge aux lentilles
Flageolets
Carottes et navets rotis aux épices

Couscous volaille boulettes bœuf merguez
Bruschetta aux courgettes grillées et jambon blanc resto potes
Semoule aux amandes
Légumes couscous

Aiguillettes de volaille sauce moutarde et miel
Spaghetti aux légumes et amandes (plat complet végétarien)
Spaghettis
Brocolis à l'échalote

Risotto au saumon et petit pois
Nuggets végétarien
Blé à la forestière
Épinards à la crème

Yaourt nature
Mimolette
Brie

Tomme blanche
Yaourt nature
Bleu

Emmental
Brie
Yaourt nature

Vache qui rit
Edam
Yaourt nature

Yaourt nature
Emmental
Saint paulin

Biscuit quatre-quarts et crème anglaise
Salade de fruits frais
Choux vanille façon profiterole
Fromage blanc et pêches

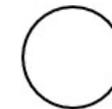
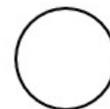
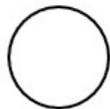
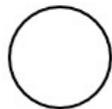
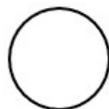
Mousse foisonnée aux framboises
Meringue au chocolat
Salade de fruits frais
Raisin blanc

Île flottante et crème anglaise
Crème aux œufs noix de coco
Gâteau de savoie
Banane

Tarte flan pâtissier
Salade de fruits à l'indienne
Fromage blanc aux fruits exotiques
Crème dessert vanille

Fruit de saison
Pomme rôtie au thé
Verrine de mascarpone
Le bon gâteau au chocolat portion
les desserts de ma mamie

LÉGENDE

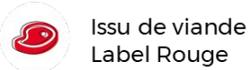


LISTE DES PICTOGRAMMES

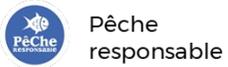
Spécifiques Scolarest

Légende

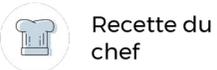
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

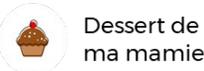
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



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



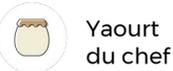
Fun Food



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

