



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

25/11/2024

Soupe de tomate au vermicelle

Sauté de poulet à la tourangelle



Duo haricots verts et pommes rösti



Yaourt aromatisé

Fruit de saison



MARDI

26/11/2024

Salade verte aux dés d'emmental

Paupiette de veau au jus d'échalote



Carottes et navets aux épices



Suisse nature sucré

Compote de pommes



MERCREDI

27/11/2024

Velouté de potiron

Bouchée à la reine
Salade batavia sauce vinaigrette



Flan nappé caramel

Biscuit

JEUDI

28/11/2024



Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange



Gratin de pâtes jambon raclette



Camembert

Tarte aux pommes

VENDREDI

29/11/2024



Betteraves vinaigrette



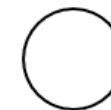
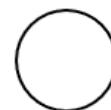
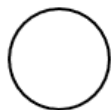
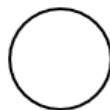
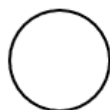
Filet de poisson sauce beurre blanc
Pommes de terre vapeur



Fourme d'Ambert

Fruit de saison

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

Déjeuner

LUNDI

02/12/2024

Rillettes, cornichons



Sauté de porc à la sauge



Gratin de chou-fleur



Velouté aux fruits

Corbeille de fruits

MARDI

03/12/2024

Feuilleté au fromage

Cocotte de lentilles à l'indienne



Liégeois chocolat

Biscuits

MERCREDI

04/12/2024

Salade de pâtes au jambon au fromage



Pilons de poulet



Haricots verts sautés



Yaourt nature sucre



Corbeille de fruits

JEUDI

05/12/2024

Potage de légumes

Croque-monsieur
Salade batavia



Fromage frais



Flan de pâtissier

VENDREDI

06/12/2024

Céleri rémoulade

Colin sauce curcuma
Semoule

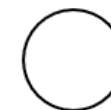
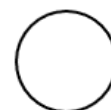
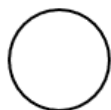
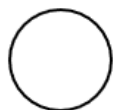
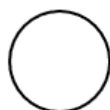


Camembert



Compote de pommes

LÉGENDE

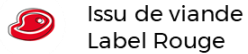


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

Déjeuner

LUNDI

09/12/2024

Betteraves persillées 

Chipolatas

Lentilles 

Flan nappé caramel 

Gaufrette vanille

MARDI


10/12/2024

 Carottes céleri
mayonnaise

Sauté de poulet sauce crème

 Tortis

Emmental


Compote de pommes 

MERCREDI

11/12/2024

Tartine de rillettes de thon

Sauté de bœuf façon carbonade
Purée de panais

 Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

JEUDI

12/12/2024

Salade verte au thon

Tartiflette

Les œufs au lait les desserts de


 ma mamie



Biscuits

VENDREDI

13/12/2024

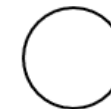
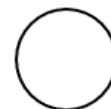
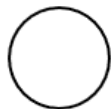
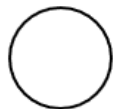
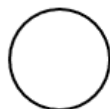
Velouté de potiron

 Filet de poisson beurre
blanc
Poêlée de poireaux et carottes

 Fromage saint nectaire 

Éclair au chocolat

LÉGENDE

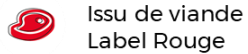


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

Déjeuner

LUNDI

16/12/2024

Salade d'haricots rouge, maïs et thon

Colombo de porc émincé
Semoule

Fromage saint nectaire 

Salade de fruits

MARDI

17/12/2024



Carottes râpées
vinaigrette



Rôti de bœuf



Purée de butternut



Velouté aux fruits

Biscuits

MERCREDI

18/12/2024

Potage de légumes

Croc fromage végétale



Poêlée brocolis et chou-
fleur



Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

JEUDI

19/12/2024
Repas de Noël

Mousse de canard et toast



Sauté de dinde sauce
aux saveurs de Noël
Pommes de terre duchesse

Dessert de Noël

VENDREDI

20/12/2024

Salade de lentilles aux échalotes

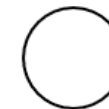
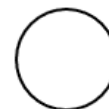
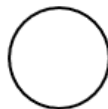
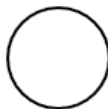
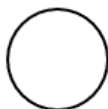
Nuggets de poisson ketchup

Haricots verts sautés

Camembert

Corbeille de fruits

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

