



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

04/11/24

Cordon bleu de dinde



Pdt rissolées

Courgettes à l'ail

Cantal

Fruit de saison bio



## MARDI

05/11/24

Taboulé (semoule bio) à la menthe



Falafels sauce blanche



Torsades

Haricots beurre

Cake aux amandes et miel



## JEUDI

07/11/24

LA SOUPE  
DU  
CHEF

Velouté de poireaux bio



Steak de veau sauce tomate



Semoule couscous

Ratatouille de légumes

Crème vanille BIO



## VENDREDI

08/11/24

Filet de poisson frais sauce beurre blanc



Riz pilaf de Camargue



Carottes BIO au cumin

Vache qui rit bio



Fruit de saison

## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/11/24

MARDI

12/11/24

JEUDI

14/11/24

VENDREDI

15/11/24

Velouté de potiron



Coleslaw bio de choux rouges  
(Carottes et choux rouges émincés bio)



Pavé de poisson sauce provençale



Boulgour

Julienne de légumes bio



Hachis Parmentier



Salade verte

Tajine de légumes et pois chiche  
au fenouil



Haricots plats et piperade

Semoule couscous

Tomme grise

Yaourt aux fruits bio



Gâteau aux pommes caramélisées



Fruit de saison

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du  
chef



Plat  
végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

18/11/24

Haut de cuisse de poulet rôtis  
sauce aux herbes



Blé à la tomate

Gratin de choux-fleurs

Saint Nectaire

Fruit de saison bio



## MARDI

19/11/24

Céleri BIO râpé au fromage blanc



Omelette au fromage



Pommes sautées  
Poêlée de légumes d'automne  
(Choux carotte)

Brownies



## JEUDI

21/11/24



Potage de légumes BIO  
(Carottes poireaux pdt)



Pavé de poisson sauce crevettes



Riz de Camargue



Jardinière de légumes

Flan nappée caramel bio



## VENDREDI

22/11/24

Pates bio à la Bolognaise



Fromage râpé

Cantal

Salade de fruits

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Bleu Blanc Cœur



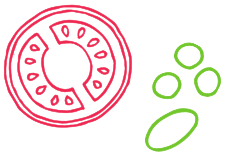
Local



Recette du  
chef



Plat  
végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/11/24

Roti de porc sauce charcutière  
(sauce moutarde, échalotes, crème et  
cornichons)



Semoule couscous bio



Légumes couscous

Edam

Crumble aux pommes



MARDI

26/11/24



Potage Dubarry  
(chou-fleur)



Poisson pané au citron



Pomme de terre vapeur

Julienne de légumes bio



Mousse au chocolat

JEUDI

28/11/24

Betteraves rouges vinaigrette

Steak de céréales a la tomate  
(Blé ,pois)



Duo de carottes et haricots verts

Macaronis

Yaourt aromatisé bio



VENDREDI

29/11/24

Goulasch de bœuf



Riz pilaf

Petits pois et carottes

Tomme blanche

Fruit de saison bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du  
chef



Plat  
végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

02/12/24

Tortellini aux épinards et ricotta  
Sauce tomates



Printanière de légumes

Camembert

Crème bio au caramel



**MARDI**

03/12/24

Velouté de légumes  
(PDT, carottes et poireaux)



Sauté de poulet Basquaise



Haricots verts persillés bio



Pomme de terre

Fruit de saison

**JEUDI**

05/12/24

Carottes bio ciboulette



Tajine de poisson



Gratin d'épinards

Semoule

Far breton



**VENDREDI**

06/12/24

Hachis Parmentier



Salade verte

Vache qui rit

Fruit de saison bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du  
chef



Plat  
végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

09/12/24

Soupe de tomates vermicelle



Chili con carné



Riz de Camargue



Poêlée de brocolis

Yaourt nature sucré bio



## MARDI

10/12/24

Wok de spaghettis sauce  
Napolitaine et fromages râpés



Carottes bio au cumin

Buchette chèvre

Moelleux au chocolat amandes



## JEUDI

12/12/24

Chou chinois en salade  
(Chou Chinois, menthe, pousse de soja et dés  
de fromage)

Blanquette de poisson



Pommes de terre vapeur

Gratin de chou-fleur

Fruit de saison bio



## VENDREDI

13/12/24

Chipolatas sauce moutarde



Blé bio



Jardinière de légumes

Coulommiers

Compote de fruits bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du  
chef



Plat  
végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

**16/12/24**

Chou rouge a la vinaigrette

Blanquette de volaille



Poêlée de carottes bio



Riz au curry

Fruit de saison bio



**MARDI**

**17/12/24**

Velouté de carottes



Croquettes de légumes sauce aux épices



Haricots plats à l'ail

Semoule couscous

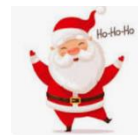
Yaourt aux bio



**JEUDI**

**19/12/24**

**Mousse de canard**



**Filet de dinde aux marrons**

**Poêlée de légumes festifs**

**Pommes terre paillasson**

**Dessert de Noel  
(Communiquer ultérieurement)**

**Chocolat**



**VENDREDI**

**20/12/24**

Filet de poisson aux poivrons



Petits pois et carottes bio aux oignons



Buchette chèvre

Riz au lait



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



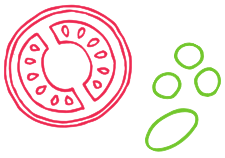
Local



Recette du chef



Plat végétarien



# PICTOGRAMME – Trame menu

**Copier/coller** le visuel du pictogramme

Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné  
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

## Spécifiques Scolarest



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



Origine  
France



De saison



Local



Oeufs  
Plein Air

## Marqueurs culinaires



Dessert de  
ma mamie



Dessert du  
potager



ou  
Fun  
Food



Plat  
végétarien



Soupe du  
chef



Tutti  
Frutti



Yaourt  
du chef

## Labels



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée  
(AOP)



Indication  
Géographique  
Protégée (IGP)



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Label  
Rouge



Région  
Ultrapériphérique



Bleu Blanc  
Cœur



Le Porc  
Français



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille  
Française



Haute Valeur  
Environnementale