



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



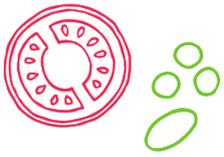
Local



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 à 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



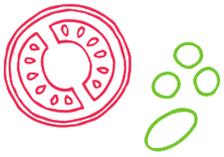
Local



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



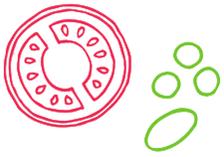
Local



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