

# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

24/02/25

Cordon bleu



Duo de haricots verts et beurre

Pomme de terre fraîche sautées

Camembert

Ferme de Kerdestan Lochrist

Crème caramel bio



## MARDI

25/02/25

Velouté de carottes bio



Estouffade de volaille Basquaise



Semoule couscous

Brisures de choux-fleurs

Fromage blanc sucré bio individuel



## JEUDI

27/02/25

Salade de pdt  
(PDT, tomates, cornichons,, mayo)

Omelette



Boulgour bio



Ratatouille

Cake aux pépites de chocolat



## VENDREDI

28/02/25

Filet de poisson sauce safranée



Epinars à la crème



Riz de Camargue

Emmental

Fruit de saison bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



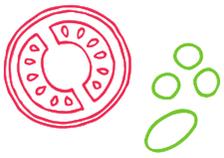
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/03/25

Dahl de lentilles et légumes'  
(carottes, oignons) à la coriandre



Spaghettis

Coulommiers

Fruits de saison bio



MARDI

04/03/25

Salade de mâches, croutons et  
fromage

Kefta d'agneau à la Napolitaine

Petits pois bio au jus  
Blé pilaf



Semoule au lait



JEUDI

06/03/25

Soupe de poireaux, bio et  
croutons



Chipolatas sce échalotes



Aligot  
(Purée de pomme de terre au fromage)  
Julienne de légumes

Mousse au chocolat bio



VENDREDI

07/03/25

Filet de poisson sauce basilic



Carottes bio aux oignons



Riz

Vache qui rit

Fruit de saison

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



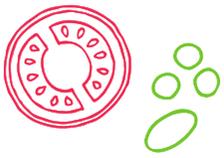
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

## La semaine de la Bretagne

### LUNDI

10/03/25

Pavé de pois sauce Basilic



Semoule bio



Jardinière de légumes

Gouda

La Ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt nature sucré bio



### MARDI

11/03/25

Ty producteur

Terrine de campagne Breton



Galette complète  
Bertel (22)



Salade verte

Crêpe au chocolat

### JEUDI

13/03/25

Taboulé de légumes

Rôti de dinde au poivre doux



Torsades  
Haricots beurre bio sautés



Far Breton



### VENDREDI

14/03/25

Filet de poisson frais à la crème de  
poireaux



Riz aux petits légumes

Patates douces persillées

Mimolette

Fruit de saison bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



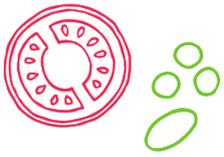
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

17/03/25

Biryani de légumes lentilles  
haricots rouges



Boullgour bio



Gouda

Beignet chocolat



Salpicão  
5salade Brésilienne Carotte  
fromage frais pomme petits pois



Ajiaco de poulet  
(Lait coco, cumin, mais)



Coquillettes  
Courgettes bio sautées au  
curcuma



Riz au lait coco mangue



JEUDI

20/03/25

Tomates vinaigrette

Rôti de porc saumuré sauce  
charcutière (cornichons oignons)



Carottes au jus bio



Riz pilaf



Ferme de kerdestan Lochrist

Crème caramel bio



VENDREDI

21/03/25

Nuggets de poisson

Purée de pomme de terre

Butternut bio aux épices



Pont-L'Evêque



Fruit de saison bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

**24/03/25**

Tajine de légumes ,pois chiches et abricots secs



Semoule bio



Croute noire des Pyrénées

Yaourt vanille nappé caramel

**MARDI**

**25/03/25**

Carottes râpées aux noix

Pates BIO à la Bolognaise



Fromage râpé



Flan pâtissier

**JEUDI**

**27/03/25**

Pâté de foie



Rôti de veau sauce blanche

Riz  
Haricots verts bio



Yaourt bio aux fruits



**VENDREDI**

**28/03/25**

Filet de lieu au citron



PDT rissolée

Petits pois aux oignons

Coulommiers

Fruit de saison bio



## LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

31/03/25

Sauté de porc aux champignons



Haricots blancs à la tomate  
Jeunes carottes au cumin

Mimolette

Yaourt aux fruits bio



## MARDI

01/04/25

Radis en salade

Nuggets de blé 

Pâtes bio   
Gratin de chou-fleur

Cheesecake



## JEUDI

03/04/25

Hachis Parmentier

Salade verte

Vache qui rit

Fruit de saison bio



## VENDREDI

04/04/25

Salade grecque  
(Feta concombre tomate olive)

Filet de colin sauce beurre blanc



Semoule couscous bio



Ratatouille



Compote de fruits bio

**Attention repas partage sur les écoles OGEC à confirmer**

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



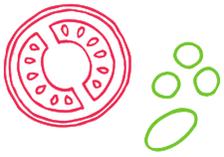
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# 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