

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

27/02/23

Cordon bleu



Duo de haricots verts et beurre

Pomme de terre campagnarde

Yaourt aux fruits bio



Fruit de saison

MARDI

28/02/23

Velouté de potiron bio



Keftas d'agneaux a l'Orientale



Semoule couscous bio



Choux-fleurs au paprika

Buchette de chèvre

JEUDI

02/03/23

Betteraves rouges aux éclats de framboise

Risotto de poireaux, patate douces, fromage et noix



Gâteau a la noix de coco



VENDREDI

03/03/23

Filet de poisson au basilic



Ratatouille
Blé pilaf bio



Emmental

Yaourt BBC aux fruits



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

06/03/23

Boule bœuf sauce Napolitaine



Mélanges de céréales

Julienne de légumes bio



Coulommiers

Fruit de saison

MARDI

07/03/23

Salade Coleslaw bio



Wok de légumes Asiatiques aux
amandes et sauce soja



Pates façon Chinoise a la sauce
soja

Yaourt nature sucré bio



JEUDI

09/03/23

Potage Saint Germain aux pois
cassés



Filet de poisson sauce Bretonne



Boulgour

Petits pois

Fruit de saison bio



VENDREDI

10/03/23

Tartiflette Savoyarde



Carottes aux oignons

PDT

Vache qui rit

Brownies moelleux aux noix et
noisettes



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

13/03/23



Potage de tomates vermicelle

Poulet Yassa



Boulogour bio



Jardinière Kényane

(Haricots plats, petits pois, carottes, banane plantain)

Velouté de fromage blanc, mangue et noix de coco

MARDI

14/03/23

Steak haché de veau au jus



Pomme de terre röstis

Poêlée de légumes

Saint Nectaire

Yaourt aux fruits bio



JEUDI

16/03/23



Sokossoko de bœuf
(Recette de bœuf de Cote d'Ivoire)

Carottes au lait de coco

Riz bio a l'Africaine



Camembert

Cake a la patate douce, chocolat et coco



VENDREDI

17/03/23

Carottes râpées bio et ciboulette



Rougail saucisse



Mélange de céréales gourmandes

Poêlée de légumes Asiatique

Crème dessert bio a la vanille



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

20/03/23

Poulet Tikka



Purée de pomme de terre

Poêlée de haricots verts

Saint Paulin

Dessert du potager

Cake du jardinier



MARDI

21/03/23

Potage de petits pois



Biryani de légumes, haricots rouges et lait de coco



Semoule bio au curry



Fruit de saison

JEUDI

23/03/23

Œufs BBC mayonnaise



Pavé de merlu au beurre blanc



Carottes au jus bio



Riz pilaf

Yaourt bio au caramel



VENDREDI

24/03/23

Escalope de dinde aux champignons et crème



Haricots blancs tomatés

Duo de courgettes

Pont-L'Évêque

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

SEMAINE DE LA BRETAGNE

LUNDI

27/03/23

Rémoulade de céleri bio



Breiz rougail

(Saucisse Bretonne, poireaux, cidre, crème)



Blé

Légumes couscous

Yaourt bio de Bretagne aux fruits



MARDI

28/03/23



Galettes complète

Potatoes persillées

Salade verte

Yaourt nature sucré

Fruit de saison bio



JEUDI

30/03/23

Salade Bretonne
(Choux fleurs, lardons, mayo)



Poulet façon paella



Riz et légumes paella

Far Breton



VENDREDI

31/03/23

Dahl de lentilles, légumes et
noisettes au curcuma



Coulommiers

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche
responsable



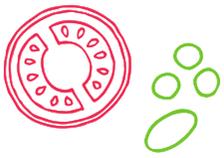
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/04/23

Sauté de porc aux champignons



Julienne de légumes

Flageolets

Vache qui rit bio



Yaourt aux fruits bio



MARDI

04/04/23

Salade Méchouia

(poivrons, tomates, oignons rouges, coriandre)

Zembrocal végétarien, haricots rouges et poivrons



Riz pilaf

Petit pois

Tarte au chocolat



JEUDI

06/04/23

Salade Shangai

(radis noir, coriandre, carottes, pousse de soja, vinaigrette au soja)

Filet de colin sauce câpres



Semoule couscous bio



Légumes couscous

Crème dessert vanille bio



VENDREDI

07/04/23

Hachis Parmentier



Salade verte

Fromage blanc sucré

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

10/04/23

LUNDI DE PAQUES

MARDI

11/04/23

JEUDI

13/04/23

VENDREDI

14/04/23

Betteraves rouges bio



Roti de porc sauce barbecue



Poêlée de courgettes a l'ail

Coquille bio



Salade Océane
(salade verte, crevettes, poivrons, jus de citron)

Filet de poisson crème de citrons



Riz coloré

Aubergines et dés de tomates aux herbes

Tortellini ricotta et épinards sauce Napolitaine



Duo de choux-fleurs et brocolis

Tomme blanche

Fruit de saison

Tarte aux pommes



Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

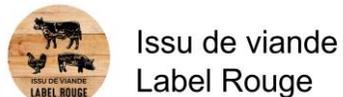
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local



Marqueurs culinaires

Légende

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

Trame menu

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



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

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

Trame menu

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



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

