

# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

21/04/25

## MARDI

22/04/25

## JEUDI

24/04/25

## VENDREDI

25/04/25

Nuggets de blé et ketchup



Jardinière de légumes

PDT rissolée

Camembert

Eclairs chocolat  
Œuf de pâques

**Chocolat  
en  
fête**

Salade fromagère et croustons



Carbonara



Spaghettis

Poêlée de choux fleurs au thym

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



Filet de poisson frais au citron



Boulgour bio

Courgettes poêlées



Gouda

Fruits bio



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



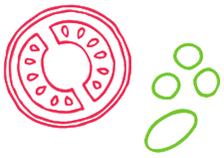
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/04/25

Concombre bio vinaigrette



Gnocchis sauce Napolitaine  
Et fromage râpé



Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème vanille bio



MARDI

29/04/25

Salade tomate bio



Escalope de volaille vallée d'Auge  
(Sauce crème, pommes, champignons)



Semoule

Haricots verts à l'ail

Cake aux pommes



JEUDI

01/05/25

Férié

VENDREDI

02/05/25

Salade indienne  
(Lentilles et carottes, oignons au  
curry)

Tajine de lieu  
(sauce + légumes)



Riz bio safrané



Mousse au chocolat

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

05/05/25

Hachis parmentier



Salade verte

Brie

Fruits de saison bio



MARDI

06/05/25

Carottes et courgettes bio râpée au fromage blanc



Sauté de poulet coco et curcuma



Pdt sautées

Poêlée de haricots verts

Compote de fruits et crumble maison



JEUDI

08/05/25

Férié

VENDREDI

09/05/25

Salade Mexicaine  
(Haricots rouges, tomates, maïs, poivrons, thon, vinaigrette)

Filet de poisson au basilic



Rizibisiki  
(Riz, carottes, petits pois)

Ratatouille

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Fromage blanc bio sucré



## LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche Responsable



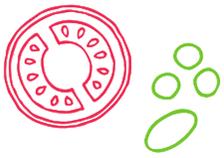
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

12/05/25

Kefta d'agneau aux épices

Lentilles au curry

Aubergines et courgettes poêlées

Buchette de chèvre

Fruit de saison bio



## MARDI

13/05/25

Tomates bio vinaigrette



Lasagnes bolognaises



Salade verte

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



## JEUDI

15/05/25

Concombre bio avec la peau



Tajine de légumes, pois chiche et butternut



Boullgur au sarrasin

Compote de pommes (ind)



## VENDREDI

16/05/25

Pavé de poisson aïoli



PDT vapeur

Julienne de légumes bio



Camembert



Pain perdu au caramel

## LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



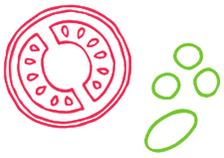
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

19/05/25

Emincé de poulet sauce diable



Semoule bio



Légumes couscous

Carré de l'Est

Glace vanille chocolat

MARDI

20/05/25

Pastèque

Dahl de lentilles et courgettes  
sauce tomate basilic



Spaghettis  
Fromage râpé

Far breton



JEUDI

22/05/25

Filet de poisson au fenouil



Riz bio



Mélange de légumes printanier

Emmental

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Crème chocolat bio



VENDREDI

23/05/25

Melon

Cordon bleu



Pdt fraîches au four  
Haricots verts bio



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**

26/05/26

Tomates bio et mozzarella



Chili con carné



Riz Pilaf

Brownies



**MARDI**

27/05/25

Sauté de porc au curry



Pâtes

Julienne de légumes

Fourme d'Ambert

Liégeois au chocolat

**JEUDI**

29/05/25

Férié

**VENDREDI**

30/05/25

Pont

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/06/25

Croque-monsieur



Salade verte

Vache qui rit bio



Semoule au lait à la vanille



MARDI

03/06/25

Radis

Boulette de légumes et pois chiche



Semoule

Haricots verts persillés bio



Glace vanille fraise

JEUDI

05/06/25

Bolognaise

Pâtes

Fromage râpé

Saint Nectaire

Fruit de saison bio



VENDREDI

07/06/25

Carottes râpées bio



Filet de poisson crème de citron



Poêlée de courgettes au thym

Riz

La ferme de Kerdestan Inzinac

Yaourt bio aux fruits



## LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



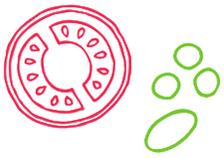
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09/06/25

Férié

MARDI

10/06/25

Tomates bio vinaigrette



Omelette au fromage



Pomme de terre vapeur

Brocolis

Cake au citron



JEUDI

12/06/25

Pavé de poisson à la crème de poivron



Riz de Camargue

Aubergines et piperade de poivrons

Pont l'évêque

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



VENDREDI

13/06/25

Melon

Emincé de bœuf aux oignons



Haricots blancs à la tomate

Compote de fruits bio + galette



## LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



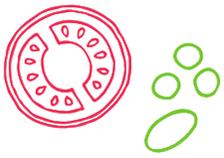
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

**16/06/25**

Nuggets de poulet et ketchup



Choux fleurs bio au curry  
Pdt rissolées



Tomme blanche

Fruit de saison bio



**MARDI**

**17/06/25**

Concombre bio à la menthe



Tarte fromage tomate



Salade verte

Moelleux aux amandes



**Inca ensalada**

**(Quinoa , carottes ,  
cumin , mais , oignons  
rouges )**



**Filet de Merlu  
marinade Céviche**  
( citron coriandre tomate)

**Riz bio safrané  
Courgettes aux épices**

**Ranfanote**

(Fruits exotique , raisins sec  
,cannelle)

**VENDREDI**

**20/06/25**

Pastèque

Palette de porc sauce barbecue



Purée de pdt



Julienne de légumes bio

**La ferme de Kerdestan Inzinzac**

Crème chocolat bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



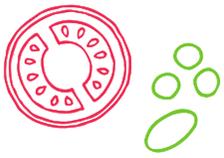
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

23/06/25



Filet de dinde basquaise

Haricots verts bio  
Semoule



Fournols  
(lait de vache pasteurisé)

Compote de pomme  
Galette St Michel

MARDI

24/06/25

Tomates et mozzarella

Chipolatas « Ty producteur »



Lentilles aux carottes

La ferme de Kerdestan Inzinzac

Yaourt bio aux fruits



JEUDI

26/06/25

Gnocchis sauce fromage



Salade verte

Coulommiers

Riz au lait



VENDREDI

27/06/25

Melon

Filet de poisson frais a l'aneth



Pâtes bio



Courgettes sautées

Fruit de saison bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



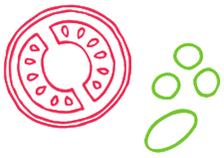
Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

30/06/25

Steak haché de bœuf sauce  
échalote



Purée de pdt  
Petits pois bio



Fourme d'Ambert



Brownie crème anglaise



## MARDI

01/07/25

Salade tomate mais vinaigrette



Poulet façon cajun



Riz de Camargue aux épices  
douces

Ratatouille

Yaourt bio velouté



## JEUDI

03/07/25

Cheeseburger



Pommes sautées  
Salade verte bio



Ketchup

Beignets chocolat

Sirop grenadine et citron

## VENDREDI

04/07/25

Filet de poisson Meunière



Blé à la tomate  
Haricots beurre au paprika doux

Brie

Fruits bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique Europe



Bleu Blanc Cœur



Pêche  
responsable



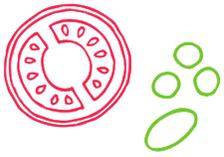
Plat végétarien



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