



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
05/01

Gnocchis à l'Italienne
Filet de colin Paprika
Semoule aux Petits Légumes
Poêlée de Légumes

Mimolette
Yaourt Nature Sucré

Quatre Quarts crème Anglaise
Cocktail de Fruits au Sirop
Corbeille de Fruits



MARDI
06/01

Salade Iceberg aux Noix
Coleslaw aux Raisins

Potage de Légumes

Escalope de Volaille au Jus
Poisson Meunière
Purée de Pommes de Terre
Navets Glacés Frais



Gélifié au Caramel
Eclair Vanille
Corbeille de Fruits



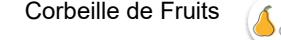
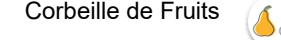
MERCREDI
07/01

Pizza aux Fromages
Filet de Lieu Sauce Citron
Frites
Brocolis Persillé



Vache qui Rit **BIO**
Yaourt Nature Sucré

Salade de kiwi Ananas
Donuts au Chocolat
Corbeille de Fruits



JEUDI
08/01

Macédoine Mayonnaise
Taboulé Oriental

Potage du Jardinier

Boulettes de Bœuf au Jus
Lieu sauce échalotes
Boulgour aux épices
Chou-Fleur Frais



VENDREDI
09/01

Rougail de Saucisses
Cassolette du Pêcheur
Riz Pilaf
Légumes Couscous



Bûche de Chèvre
Yaourt Nature Sucré

Compote de Fruits
Liégeois au Chocolat
Corbeille de Fruits



LÉGENDE



Origine
France



De saison



Œufs
Plein Air



Pêche
Responsable



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
12/01

Sauté de Poulet au Basilic
Filet de Lieu en Crumble Coco
Macaroni
Poêlée d'Haricot Beurre

Saint Paulin
Yaourt Nature Sucré

Beignet au Chocolat
Ananas au Sirop
Corbeille de Fruits



MARDI
13/01

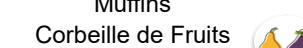
Céleri rave au fromage Blanc
Betteraves Vinaigrette

Potage du Jardinier

Jambon Bruni Dijonnaise
Dos de Colin aux Poivrons
Sémoule
Endives Braisées Fraîches



Yop à la Fraise
Muffins
Corbeille de Fruits



MERCREDI
14/01

Cheese Burger
Croquette de Poisson
Pommes Grenailles Rôties
Carottes Glacées



Edam
Yaourt Nature Sucré

Salade de Banane Orange
Le 4/4 Pépites chocolat
Corbeille de Fruits



LÉGENDE



Origine
France



De saison



Œufs
Plein Air



Pêche
responsable



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
19/01

Pennes Sauce Forestière
Dos de Hoky au Basilic
Pennes
Brocolis à l'échalotes

Camembert
Yaourt Nature Sucré

Chausson au Pomme
Mousse au Chocolat
Corbeille de Fruits



MARDI
20/01

Salade de chou-fleur
Carottes à la Vinaigrette

Bouillon de Légumes

Emincé de Poulet au Curry
Merlu en croûte
Polenta crémeuse
Brunoise de Légumes



MERCREDI
21/01

Chili Corn Carne
Poisson Meunière
Riz Blanc
Fondue de Poireaux



Tomme Blanche
Yaourt Nature Sucré

Beignet au Pomme
Biscuit fourré au Chocolat
Corbeille de Fruits



LÉGENDE



Origine
France



De saison



Œufs
Plein Air



Pêche
responsable



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)

VENDREDI
23/01

Terrine de légumes Ciboulette
Batavia dés de Mimolette

Potage de Potiron



Boulette de Bœuf
Saumonette Dieppoise
Boulgour aux épices
Carottes Braisées



Fromage Chanteneige
Yaourt Nature Sucré

Marbré au Chocolat
Liégeois au Chocolat
Corbeille de Fruits





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

26/01

Steak de Veau à la Tomate
Quenelles de Brochet Sauce
Nantua
Riz Blanc
Choux de Bruxelles

Vache qui Rit BIO
Yaourt Nature Sucré

Tarte au Citron
Ananas Tutti Frutti
Corbeille de Fruits



MARDI

27/01

Duo de Haricots Rouges et Maïs
Champignons à la Grecque

Potage de Légumes

Sauté de Porc au Romarin
Filet de colin aux épices
Farfalles
Epinards à la Béchamel



Meringue

Entremet Pistache
Corbeille de Fruits



MERCREDI

28/01

Tartiflette
Merlu sauce Crème
Pommes de Terre Vapeur
Jardinière de Légumes



Fromage Carré
Yaourt Nature Sucré

Donuts
Crème Dessert Chocolat
Corbeille de Fruits



LÉGENDE



Origine
France



De saison



Œufs
Plein Air



Pêche
responsable



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)

JEUDI

29/01

Roulade de Volaille
Pomelos au Sucre

Potage Dubarry

Dhal Patate Douce Lentille
Filet de Lieu au Citron
Lentilles
Mélange Haricots



Pilon de Poulet Tandoori
Poisson Meunière
Blé Créo
Potiron rôti au Thym



Mimolette
Yaourt Nature Sucré

Carré Framboise
Dessert Lacté saveur Vanille
Corbeille de Fruits





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
02/02

CHANDELEUR

Pennes aux Légumes et Amandes

Crêpes au Fromage
Pennes
Poêlée de Julienne de Légumes

Petit Moulé fines Herbes
Yaourt Nature Sucré

Crêpes

Cocktail de fruits au Sirop
Corbeille de Fruits



MARDI
03/02

Chou Blanc Rémoulade
Salade de Pommes de Terre

Potage de Légumes

Couscous Agneau, Merguez
Filet de lieu crème de Légumes
Semoule
Légumes Couscous



Yaourt à Boire

Gâteau Basque
Corbeille de Fruits



De saison

MERCREDI
04/02

Hot Dog
Croquette de Poisson
Pommes Campagnarde
Navets Rôtis au 4 épices



Emmental
Yaourt Nature Sucré

Duo Kiwi et Banane en Salade
Entremet Chocolat
Corbeille de Fruits



Œufs
Plein Air

JEUDI
05/02

Carottes Râpées Vinaigrette
Salade endive et Pomme

Potage de Légumes

Cordon Bleu de Volaille

Merlu en Persillade
Purée de Pommes de Terre
Haricots Verts Sautéés



VENDREDI
06/02

Frittata au Fromage
Colin sauce Curry
Pâtes
Céleri Braisé



Cantal AOC
Yaourt Nature Sucré



Semoule au Lait
Tarte au Chocolat
Corbeille de Fruits



LÉGENDE



Origine
France



De saison



Œufs
Plein Air



Pêche
Responsable



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
09/02

Blanquette de Volaille à l'Ancienne

Filet de Colin aux Céréales
Riz Blanc
Endives Braisées



Saint Paulin
Yaourt Nature Sucré

Biscuit quatre quarts

Compote de Fruits
Corbeille de Fruits



MARDI
10/02

Macédoine Vinaigrette
Feuilleté au fromage

Potage Butternut

Saucisse de Toulouse Grillée

Merlu Sauce Vierge
Lentilles
Carottes Braisées



MERCREDI
11/02

Cuisse de Poulet Rôtie
Poisson Pané
Boulghour aux Epices
Fondue de Poireaux



Camembert
Yaourt Nature Sucré

Fromage Blanc crème de Marron

Donuts
Corbeille de Fruits



JEUDI
12/02

Salade Céleri-Carottes

Taboulé

Crème de Potiron

Sauté de Bœuf aux Olives

Dos de Colin aux Herbes
Coudes
Chou-Fleur gratiné



VENDREDI
13/02

Galette Végétarienne

Filet de lieu aux agrumes
Pommes Vapeur
Epinard à la Crème



Vache Picon
Yaourt Nature Sucré

Cocktail de Fruits

Yaourt aux Fruits
Corbeille de Fruits



LÉGENDE



Origine France



De saison



Œufs
Plein Air



Pêche
Responsable



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
16/02

Escalope de volaille Créo

Filet de Colin au Curry
Semoule
Chou-Fleur Fraîcheur



Bûche de Chèvre
Yaourt Nature Sucré

Eclair
Compote de Fruits
Corbeille de Fruits



MARDI
17/02

NOUVEL AN CHINOIS

Salade Croquante à la Coriandre
Nems de Légumes

Potage Vermicelle

Porc au Caramel
Lieu Sauce Piquante
Riz Cantonais
Poêlée Chop Suey



MERCREDI
18/02

Quiche au Fromage
Bouchée de la Mer
Blé Pilaf
Haricots Verts à l'ail



Gouda
Yaourt Nature Sucré

Salade de Fruits
Muffins
Corbeille de Fruits



JEUDI
19/02

Œuf durs Mimosa
Salade Mêlée Vinaigrette

Potage de Légumes

Burger de pois Végétal
Merlu Sauce Aneth
Pennes
Courge Potimarron aux épices



VENDREDI
20/02

Boulette Agneau
Encornet Panés
Pommes Grenaille Paprika
Salsifis Persillés

Mimolette
Yaourt Nature Sucré

Gaufre de Bruxelles
Liégeois Vanille
Corbeille de Fruits



LÉGENDE



Origine
France



De saison



Œufs
Plein Air



Pêche
Responsable



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Recette du
chef



Local

Trame menu

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



Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

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



Labels officiels

Légende

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



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Indication
Géographique
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

