



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

16/12

Nuggets de volaille  
Dos de merlu  
Semoule  
Ratatouille légumes

Fromage blanc sucre 20%  
Type emmental

Tarte aux pommes  
Salade de fruits frais

**MARDI**

17/12

Salade pommes de terre  
Salade de blé au thon

Boulettes de bœuf au paprika  
Hoki sauce tomate basilic  
Macaronis  
Chou-fleur sauté au curry

Fruit du jour  
Spécialité de pommes saveur  
biscuit (compote)

**MERCREDI**

18/12

Steak haché sauce barbecue  
Omelette au fromage  
Riz pilaf  
Carottes sautées

Yaourt nature  
Gouda

Cookie super moelleux noix  
Tarte au citron

**JEUDI**

19/12

Terrine gourmande de saumon et  
mâche  
Mousse de canard et cornichons

Aiguillettes de poulet  
Pavé de saumon rôti crème  
citronné  
Pommes de terre pin  
Haricots verts sautés

Entremet de Noël chocolat  
noisettes  
Clémentines

**VENDREDI**

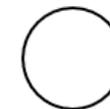
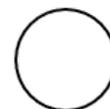
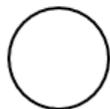
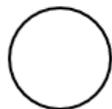
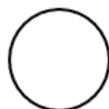
20/12

Encornets panés  
Rôti de bœuf  
Macaronis  
Brocolis à l'échalote

Yaourt aromatisé  
Vache qui rit

Yaourt mixé fruit  
Fromage blanc sauce fruits  
rouges

## LÉGENDE

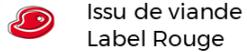


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### 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



Soupe du chef



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)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



Région Ultrapériphérique (RUP)

### Trame menu

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

