



LE MENU DE LA SEMAINE



1 composant bio - 5 composants - se 42/2021

LUNDI
18/10

H2 ENTREES

Taboulé à la semoule **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux pruneaux

Haricots beurre

L3 LAITAGES

Vache picon

D1 DESSERTS

Fruit

MARDI
19/10

H1 ENTREES

Cèleri rémoulade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sticks de mozzarella

Poêlée de légumes

L3 LAITAGES

Coulommiers à couper

DESSERTS

Compote **BIO**

MERCREDI
20/10

H1 ENTREES

Salade fraîcheur (concombre, maïs, tomate, carottes)

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Pâtes **BIO** au beurre

L1 LAITAGES

Chanteneige

D1 DESSERTS

Fruit

JEUDI
21/10

H3 ENTREES

Roulade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet barbecue

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Edam

DESSERTS

YAOURT FERMIER

VENDREDI
22/10

H1 ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette
Risotto du pêcheur (riz, poisson, fruits de mer, Légumes)

L1 LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux Pommes

Petit suisse aux fruits



Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



Fait maison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Omelette
du chef



Plat
végétarien



Potage du
chef



Purée du
chef



Tutti Frutti

Labels officiels



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)