



# LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 25/2022



**LUNDI**  
**20/06**

**ENTREES**

H2  
Salade de patés  
Pates française

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Boules de bœuf en sauce

Haricots plats

**LAITAGES**

L3  
Couda BIO

**DESSERTS**

D1  
Petit suisse aux fruits

**MARDI**  
**21/06**

**ENTREES**

H1  
Mascarade de crudités  
BIO  
(crudités de saison)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Manchons de poulet

Pommes duchesse

**LAITAGES**

L1  


**DESSERTS**

D2  
Flan nappé caramel

Fruit

**MERCREDI**  
**22/06**

**ENTREES**

H1  
**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
**PRODUIT DE SAISON**

**LAITAGES**

L1  
**PRODUIT DE SAISON**

**DESSERTS**

D2  


**JEUDI**  
**23/06**

**ENTREES**

H2  
Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  
Escalope végétarienne

Carottes BIO persillées

**LAITAGES**

L3  
**PRODUIT DE SAISON**

**DESSERTS**

D1  
Compôte pomme abricots

Tarte flan 

**VENDREDI**  
**24/06**

**ENTREES**

H3  
Roulade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Coquillettes de la mer  
(coquillettes, poisson blanc, thon, sauce tomate)

**LAITAGES**

L1  
Vache Picon

**DESSERTS**

D1  
Yaourt nature sucré BIO

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assainnements 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
-  France
-  Produits locaux
-  Label Rouge
-  Le Porc Français
-  Volaille Française
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Certification environnementale niveau 2



# TOMATES ET COULEURS



Nous les tomates sommes très nombreuses, avec des formes et couleurs variées: longue, ronde, cœur de bœuf, cerise, cœur de Pigeon,.....  
Nous aimons le soleil et la chaleur.



Nous contenons beaucoup de bêta-carotène de part notre couleur, qui aide à maintenir une bonne vue; mais aussi du lycopène, antioxydant qui protège les cellules.  
Nous contenons aussi beaucoup d'eau et un peu de vitamine C.

