



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LA CULINAIRE**  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

5 composants - 1 composant BIO - se 02/2022

**LUNDI**  
10/01

**H1** ENTREES

Chou blanc en salade

**PRODUIT DE SAISON**

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes noisette

**L1** LAITAGES

Carré frais **BIO**

**D2** DESSERTS

Fruit HVE

**MARDI**  
11/01

**H3** ENTREES

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V3** Palet végétarien montagnard  
(carotte, épinards, oignon, blé, fromage, huile tournesol)

**L2** Haricots plats persilles

**L2** LAITAGES

Brie à tailler

**D1** DESSERTS

Yaourt nature **BIO** sucré

**MERCREDI**  
12/01

**H1** ENTREES

**PRODUIT DE SAISON**

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**L2** LAITAGES

**D2** DESSERTS

**JEUDI**   
13/01

**H2** ENTREES

Mortadelle

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tomate farcie

Pates **BIO** au beurre

**L1** LAITAGES

**D1** DESSERTS

**Couronne des rois**

Petit suisse aux fruits

**VENDREDI**  
14/01

**H2** ENTREES

Salade de riz multicolore

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson sauce créole


Garniture bretonne

**L3** LAITAGES

Emmental



**D1** DESSERTS

Compote **BIO** pomme poire

 Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine  Agriculture biologique europe

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Fruit ou légume frais  Haute valeur environnementale  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

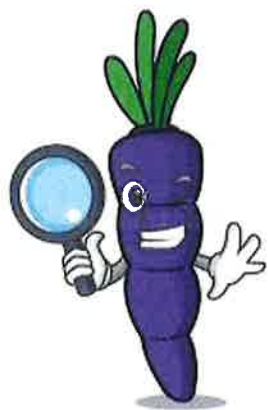
-  Agriculture Biologique Europe
-  Produit local
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Le Porc Français
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Volaille Française
-  Bleu Blanc Cœur
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Haute valeur environnementale HVE



# NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- Je suis Riche en fibres et en eau !  
Les fibres aident à digérer et à réguler le transit.

- Je contient aussi une vitamine très importante pour tes yeux: 😊  
**La Vitamine A**, qui est aussi Un antioxydant qui protège tes cellules.



Je mets de la couleur dans tes plats.



Je contient aussi des minéraux comme le potassium, le manganèse, le calcium, le phosphore et le cuivre.

Le potassium est bon pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.

