



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

12/04/2021

ENTREES

Betteraves
vinaigrée



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes persillées



DESSERTS

camembert



Fruit de saison



MARDI

13/04/2021.

ENTREES

Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse de
Toulouse



moquette



DESSERTS

Yaourt nature
sucré



Compote de pommes



MERCREDI

14/04/2021

ENTREES

Salade verte au
thon et mais

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates sauce aux
légumes et au
fromage

DESSERTS

Yaourt
à la fraise

Fruit de
saison



JEUDI

15/04/2021

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dos de colin sauce
safranée



brocolis



DESSERTS

gouda

Fruit de saiso



VENDREDI

16/04/2021

ENTREES

Céleri rémoulade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

mincé de poulet
sauce chasseur



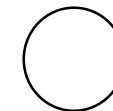
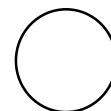
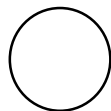
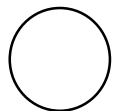
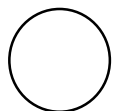
Riz créole

DESSERTS

pâtisserie



LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

19/04/2021.

ENTREES

Lentilles
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Purée de potiron

DESSERTS

Fromage blanc sucré

biscuit

MARDI

20/04/2021.

ENTREES

Carottes/céleri



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

hamburger

frites

DESSERTS

Yaourt à la vanille

Fruit de saison



MERCREDI

21/04/2021.

ENTREES

Salade de pâtes
tricolore

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de porc



Gratin de chou
fleurs



DESSERTS

Fromage à tartiner

Fruit de saison



JEUDI

22/04/2021

ENTREES

Salade batavia aux
dés de jambon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de poulet



Poêlée de légumes



DESSERTS

chèvre



Fruit de saison



VENDREDI

23/04/2021.

ENTREES

Poireaux
vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

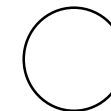
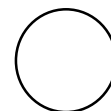
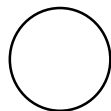
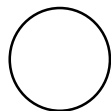
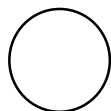
Paella de poisson

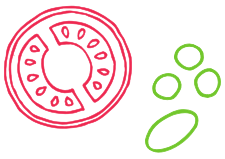
DESSERTS

pâtisserie



LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE


LUNDI

26/04/2021.

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Filets de poulet
Haricots verts


DESSERTS

Petit suisse sucré
Compote de fruits

MARDI

27/06/2021


ENTREES

 Carottes râpées
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Sauté de dinde au
miel
Riz créole

DESSERTS

 Fromage blanc au
coulis de framboise


MERCREDI

28/06/2021

ENTREES

Salade
strasbourgeoise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de  Bœuf au paprika
Carottes et céleri
rave

DESSERTS

camembert
Fruit
de saison


JEUDI

29/06/2021


ENTREES

salade verte
mimolette
croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boudin noir 
Écrasé de pommes de
terre

DESSERTS

Vache qui rit 
Fruit de saison



VENDREDI

30/06/2021



ENTREES

Salade de riz au
thon

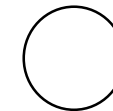
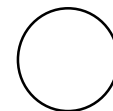
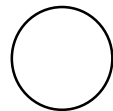
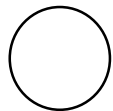
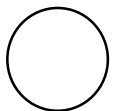
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de colin sauce
poivrons 
Poêlée de légumes 

DESSERTS

Riz au lait 
Pomme cuite 

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/05/2021

ENTREES

Betteraves râpées
cuites



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet à
la tomate



Semoule de couscous

DESSERTS

camembert



Fruit de saison



MARDI

04/05/2021

ENTREES

Carottes / céleri
râpés



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

Salade verte

DESSERTS

Fromage blanc sucré



biscuit

MERCREDI

05/05/2021

ENTREES

Rosette beurre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau façon
marengo

Printanière de
légumes

DESSERTS

Yaourt aux fruits

Fruit
de saison



JEUDI

06/05/2021

ENTREES

Salade verte au
thon et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Parmentier de bœuf



DESSERTS

emmental

Fruit de saison



VENDREDI

07/05/2021

ENTREES

Radis beurre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson
dugléré



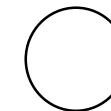
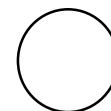
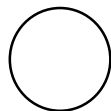
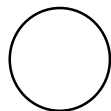
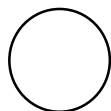
Carottes/PDT

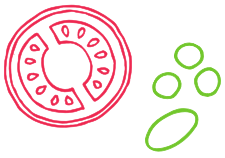
DESSERTS

Chou à la crème



LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/05/2021

ENTREES

Salade verte aux
lardons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux
épices
Riz créole

DESSERTS

Fromage frais
glace

MARDI

11/05/2021

ENTREES

piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de colin
sauce beurre
blanc
Poêlée de légumes

DESSERTS

Saint nectaire
Fruit de saison

MERCREDI

12/05/2021.

ENTREES

Brocolis
naigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de dinde au
curry
Purée de carottes

DESSERTS

Yaourt nature
sucré
Fruit de saison

JEUDI

13/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

VENDREDI

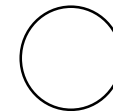
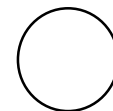
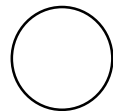
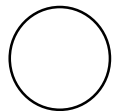
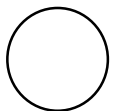
14/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

.17/05/2021.

ENTREES

Pommes de terre
cervelas

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cabillaud à crème
d'ail

Brocolis persillés

DESSERTS

brebis

Fruit de
saison

MARDI

18/05/2021.

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Journée mondiale de
la biodiversité

Animation les
abeilles

DESSERTS

MERCREDI

19/05/2021

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque monsieur

Salade verte

DESSERTS

Yaourt à la vanille

Fruit
de saison

JEUDI

20/05/2021

ENTREES

Concombres
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulette de soja
auce tomate

coquillettes

DESSERTS

Yaourt nature sucré

biscuit

VENDREDI

21/05/2021.

ENTREES

Salade verte aux
œufs durs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

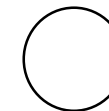
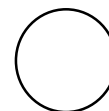
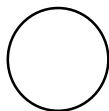
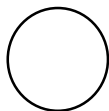
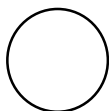
Goulasch de bœuf

Gratin de chou
fleurs

DESSERTS

Clafouti aux fruits

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

24/05/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

MARDI

25/05/2021

ENTREES

Salade de lentilles
aux échalotes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson
pané
Haricots verts

DESSERTS

Yaourt
saveur vanille

Fruit de
saison

MERCREDI

26/05/2021

ENTREES

Salade de tomates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au jambon
Salade verte

DESSERTS

Carré frais

Fruit de,
saison

JEUDI

27/05/2021

ENTREES

Salade verte au dés
fromage/ croustons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagne au bœuf

DESSERTS

Tarte aux pommes

VENDREDI

28/05/2021

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

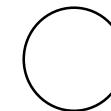
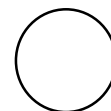
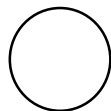
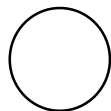
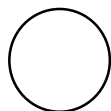
Filet de volaille
Pommes persillées

DESSERTS

camembert

Fruit de saison

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

31/05/2021

ENTREES

Salade de pommes de terre au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de porc
basquaise



Poêlée de légumes



DESSERTS

Yaourt nature sucré



Fruit de saison



MARDI

01/06/2021.

ENTREES



Carottes râpées à l'orange

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Couscous végétarien et légumes semoule et pois chiches

DESSERTS

gouda

glace

MERCREDI

02/06/2021

ENTREES



Salade de tomates/mais

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de dinde sauce crème



Pommes sautées

DESSERTS

Flan nappé caramel

biscuit

JEUDI

03/06/2021

ENTREES

Salade verte au surimi/œufs durs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Torti à la bolognaise



DESSERTS

Petits suisse aux fruits



Fruit de saison



VENDREDI

04/06/2021

ENTREES

taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merlu sauce nantua

brocolis

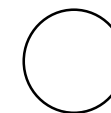
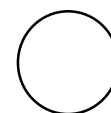
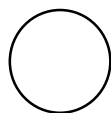
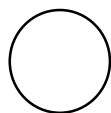
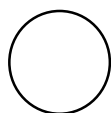


DESSERTS

Gâteau au chocolat/crème anglaise



LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE


LUNDI

07/06/2021.

ENTREES


Friand au fromage


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Sauté de veau à l'estragon

 Poêlée du chef

DESSERTS


Carré frais 

Fruit de saison 

MARDI

08/06/2021


ENTREES

Concombres mais 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pâtes au jambon

DESSERTS

 Yaourt à la vanille/biscuit

MERCREDI


09/06/2021

ENTREES


Salade verte mimolette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Beignet de calamars

Épinards à la crème/riz 

DESSERTS

Vache qui rit 

 Fruit de saison

JEUDI

10/06/2021

ENTREES


Rillettes de thon sur toast

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hamburger/frites

Animation les fruits moches

DESSERTS

Dessert maison 



VENDREDI

11/06/2021


ENTREES

Rillettes de thon sur toast

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

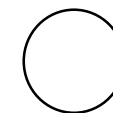
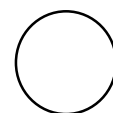
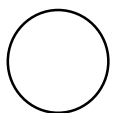
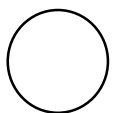
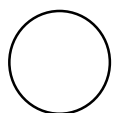
 Sauté de volaille
Courgettes sautées 

DESSERTS

Saint nectaire 

glace

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/06/2021

ENTREES

Pâté de foie
cornichon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de bœuf
mexicain

Carottes vichy

DESSERTS

yaourt nature
sucré

Fruit de saison

MARDI

15/06/2021

ENTREES

Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cabillaud sauce à
la crème de
ciboulette
Pâtatouille/riz

DESSERTS

Gouda

Fruit de saison

MERCREDI

16/06/2021

ENTREES

Salade de
tomate

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolata

Purée de
courgettes

DESSERTS

Chèvre

Fruit de saison

JEUDI

17/06/2021

ENTREES

Salade de haricots
rouges poivrons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché de
veau
Duo de choux

DESSERTS

Petit suisse

Gâteau au
citron

VENDREDI

18/06/2021

ENTREES

Concombres
vinaigrette

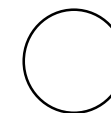
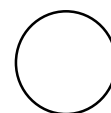
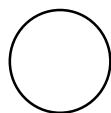
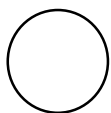
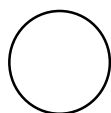
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

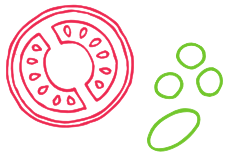
Gratin de
farfalles aux
petits pois

DESSERTS

Yaourt nature
sucré
Compote de
pommes

LEGENDE





PICTOGRAMME – Trame menu

Copier/coller le visuel du pictogramme

*Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné
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)



Indication
Géographique
Protégée
(IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée
(AOC)



Label
Rouge



Bleu Blanc
Cœur



Le Porc
Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



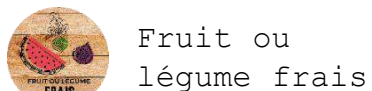
LEGENDE - Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

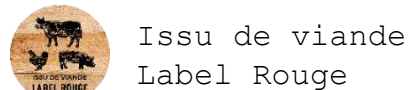
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

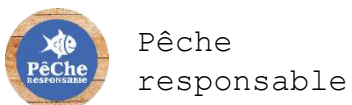
Spécifiques Scolarest



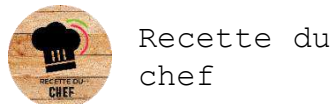
Fruit ou légume frais



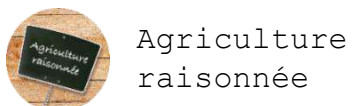
Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



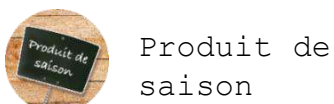
Recette du chef



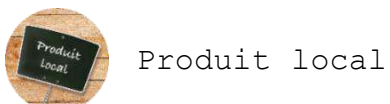
Agriculture raisonnée



Origine France

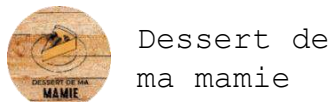


Produit de saison

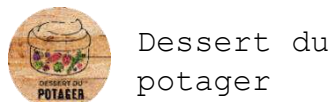


Produit local

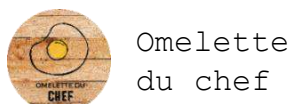
Marqueurs culinaires



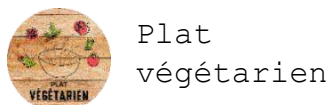
Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef

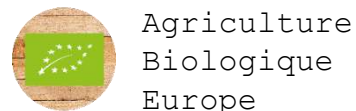


Purée du chef

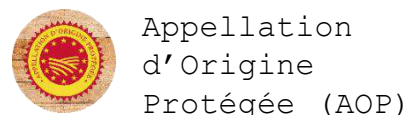


Tutti Frutti

Labels officiels



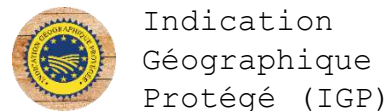
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



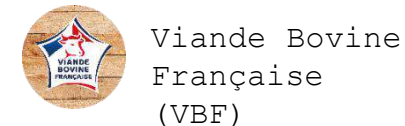
Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)