



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

30/08/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

MARDI

31/08/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

MERCREDI

01/09/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

JEUDI

02/09/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

VENDREDI

03/09/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

Rosette beurre

Salade de tomates
au basilic

Salade de lentilles
aux échalotes

Pilons de poulet

Sauté de bœuf
basquaise

Filet de poisson
sauce citron

Haricots verts

Pates macaroni

Poêlée de
courgettes carottes

Yaourt nature
sucré

Saint nectaire

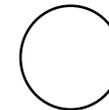
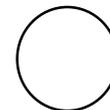
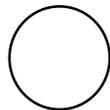
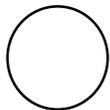
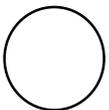
Yaourt nature à la
vanille

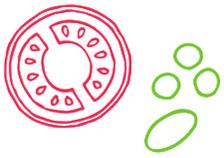
Fruit de saison

Clafoutis aux
pêches

Compote de pommes

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

06/09/2021.

ENTREES

Salade de coquillettes au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet sauce tomate
Brocolis

DESSERTS

Camembert

Fruit de saison

MARDI

07/09/2021.

ENTREES

Duo melon et pastèque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau au jus
Pommes campagnardes

DESSERTS

Fromage blanc sucré

biscuit

MERCREDI

08/09/2021.

ENTREES

Salade verte fromage, croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

chipolata
Purée de courgettes

DESSERTS

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

JEUDI

09/09/2021

ENTREES

Salade de concombres/mais

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Curry de légumes et haricots rouges
riz

DESSERTS

Gâteau au Chocolat

Crème anglaise

VENDREDI

10/09/2021

ENTREES

Carottes râpées ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

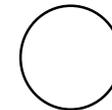
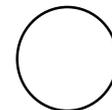
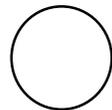
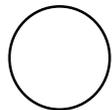
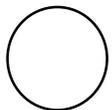
Filet de poisson
Sauce poivrons
Semoule de couscous

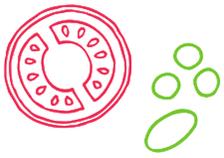
DESSERTS

Vache qui rit

Fruit de saison

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

13/09/2021.

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc au
miel et citron

Haricots verts

DESSERTS

petit suisse aux
fruits

Compte de poires

MARDI

14/09/2021

ENTREES

Tomates/œufs durs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pâtes au
jambon

DESSERTS

Yaourt nature
sucré

Fruit de saison

MERCREDI

15/09/2021

ENTREES

Salade de
concombres

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de
dinde

Blé à la
tomate

DESSERTS

Flan nappé
caramel

biscuit

JEUDI

16/09/2021

ENTREES

Betteraves
à vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de bœuf

Écrasée de pomme de
terre

DESSERTS

gouda

Flan pâtissier

VENDREDI

17/09/2021

ENTREES

Rillettes de
thon sur toast

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson

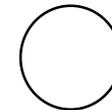
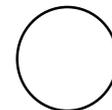
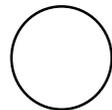
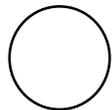
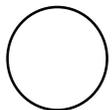
Carottes vichy

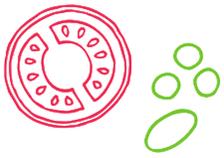
DESSERTS

Emmental

Fruit de saison

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

20/09/2021

ENTREES



Saucisson à l'ail et cornichons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de dinde au curry



Ratatouille/riz

DESSERTS

Fromage blanc sucré



Fruit de saison



MARDI

21/09/2021

ENTREES



Carottes râpées au citron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de bœuf façon carbonnade

pates

DESSERTS

Yaourt aromatisé vanille



fruit de saison



MERCREDI

22/09/2021

ENTREES



Salade d'haricots verts au comté

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Lentilles cuisinées

DESSERTS

Camembert

glace

JEUDI

23/09/2021

ENTREES



Duo melon et pastèque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage



Salade verte



DESSERTS

Semoule au lait

biscuit



VENDREDI

24/09/2021

ENTREES

Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson sauce nantua



Poêlée de courgettes



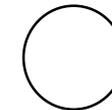
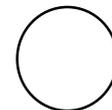
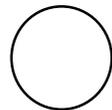
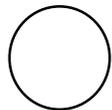
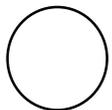
DESSERTS

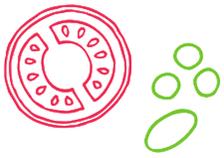
Velouté aux fruits

Fruit de saison



LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

27/09/2021

ENTREES

Salade de tomates/mais



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de porc



Purée de carottes



DESSERTS

Edam



Liégeois chocolat

MARDI

28/09/2021

ENTREES

Salade verte mimolette, croustons



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachi parmentier



DESSERTS

Yaourt nature sucré



Fruit de saison



MERCREDI

29/09/2021.

ENTREES

Salade de riz au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson sauce crème ciboulette



brocolis



DESSERTS

Crème dessert vanille/biscuit

JEUDI

30/09/2021

ENTREES

Concombres à la menthe



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau aux olives

Pommes rissolées

DESSERTS

cantal

Tarte aux pommes



VENREDI

01/10/2021

ENTREES

Chou blanc pommes t raisins secs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Mergez/boulette d'agneau

Légumes coucous/semoule

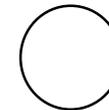
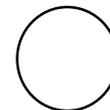
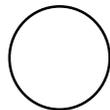
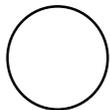
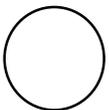
DESSERTS

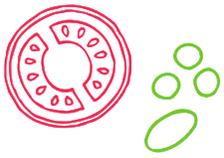
Yaourt au citron

Fruit de saison



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



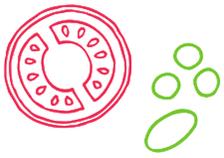
Le Porc
Français



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)