



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

**LUNDI**

**04/08/2025**

Betteraves vinaigrette

Crousty de poulet ketchup  
Petits pois et jeunes carottes

Yaourt vanille bio



**MARDI**

**05/08/2025**

Batavia dés de mimolette

Parmentier de bœuf

Corbeille de fruits

**MERCREDI**

**06/08/2025**



Concombres  
vinaigrette ciboulette

Tortellini ricotta épinard

Sauce tomate



Pomme rôtie à la confiture

**JEUDI**

**07/08/2025**



Salade de lentilles  
vertes aux oignons

Sauté de porc aux olives

Brocolis



Gâteau au chocolat



**VENDREDI**

**08/08/2025**

Rosette cornichons



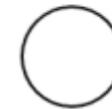
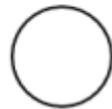
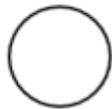
Filet de colin sauce  
citron

Haricots verts sautés



Yaourt aromatisé

## LÉGENDE

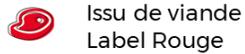


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



## Marqueurs culinaires

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



## Labels officiels

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



Région Ultrapériphérique (RUP)

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

