



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

**LUNDI**

25/08/2025

Feuilleté au fromage

Paupiette de veau sauce  
moutarde

Gratin de chou-fleur



Yaourt

**MARDI**

26/08/2025

Pastèque rafraichissante

Rôti de porc jus aux herbes

Papillons



Glace

**MERCREDI**

27/08/2025

Pâté de foie cornichon

Aiguillette de poulet sauce  
crème  
Poêlée de carottes

Fruit du jour

**JEUDI**

28/08/2025

Concombre persillé vinaigrette

Quiche lorraine  
Panaché de salades

Beignets donuts sucre



**VENDREDI**

29/08/2025

Tomates mozzarella basilic

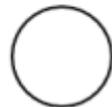
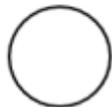
Filet de colin sauce citron



Riz créole

Compote de pommes

## 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

