



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

07/04

Radis beurre

Emincé de poulet à la crème
Purée de pommes de terre
Petits pois nature

Gaufre bruxelloise

MARDI

08/04

Macédoine mayonnaise

Rougail saucisses de toulouse
Saucisses de volaille
Riz créole

Fruit du jour
Yaourt aromatisé

MERCREDI

09/04

Œuf dur

Spaghettis à la carbonara

Smoothie fraise banane

JEUDI

10/04

Rouleau de surimi à la
mayonnaise

Chili sin carne

Dessert pomme et abricot

VENDREDI

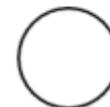
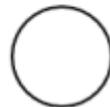
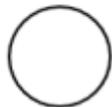
11/04

Rillettes, cornichons

merguez
Semoule
Ratatouille légumes

Liégeois chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

07/04

Batavia dés de mimolette

Paella au poisson

Brownie au chocolat et noix

MARDI

08/04

Salade pommes de terre
persillées

Haché de veau au jus
Papillons
Petits pois aux oignons

Fruit du jour

MERCREDI

09/04

Taboulé

Cheese burger
Frites

Beignets donuts sucre

JEUDI

10/04

Salade d'endives

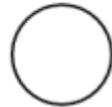
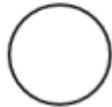
Tortilla de pomme de terre aux
oignons world good spot

Fromage blanc sauce fruits
rouges

VENDREDI

11/04

LÉGENDE

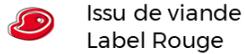


LISTE DES PICTOGRAMMES

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





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

14/04

Tzatziki radis

Escalope de volaille marinade
tandoori
Pennes
Tempura de fleurette

Mousse au chocolat

MARDI

15/04

Mais à la zoulou

Parmentier de poisson

Yaourt velouté aux fruits mixés

MERCREDI

16/04

Salade mêlée thon, mais

Rôti de bœuf au jus
Pommes de terre grenailles
rôties
Haricots verts sautés

Fruit du jour

JEUDI

17/04

Salade fidjienne avocat anans
crevette

Saute de porc antillais à
l'ananas
Riz créole
Courgettes à la vapeur

Tarte à la noix de coco

VENDREDI

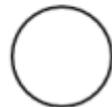
18/04

Pizza fromage

Colin sauce américaine
Coquilleton
Navets aux petits légumes

Dessert lacté saveur vanille
nappé de caramel

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

14/04

Soupe tomate vermicelle

Fish & chips
Epinards à la crème
Semoule

Pudding pomme banane

MARDI

15/04

Terrine de légumes et
mayonnaise

Haut de cuisse de poulet rôtie
Pommes de terre à la crème
Julienne de légumes au cumin

Banane rôtie au chocolat

MERCREDI

16/04

Salade trois couleurs
(concombre, radis, maïs)

Pennes sauce ricotta épinards
(plat complet végétarien)

Biscuit quatre-quarts et crème
anglaise

JEUDI

17/04

Feuilleté au fromage

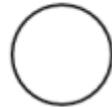
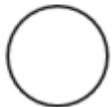
Émincé de volaille
Frites

Muffins nature pépites chocolat

VENDREDI

18/04

LÉGENDE

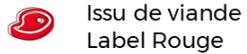


LISTE DES PICTOGRAMMES

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





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

21/04

Rillettes de thon

Cassolette du pêcheur

Pennes
Gratin de chou-fleur

Salade de banane

MARDI

22/04

Salade d'endive et noix

Cuisse de poulet rôtie

Purée de pommes de terre
Haricots verts à l'ail et au persil

Entremet praliné

MERCREDI

23/04

Pâté de foie cornichon

Haché de veau au jus

Riz créole
Jardinière printanière

Tarte abricot

JEUDI

24/04

Radis croque-au-sel

Tortis à la carbonara
Pennes à la carbonara de
volaille
Panaché de salade

Pot creme chocolat

VENDREDI

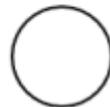
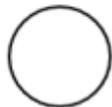
25/04

Laitue iceberg vinaigrette aux
croutons

Parmentier de poisson

Gaufre liégeoise

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

21/04

Salade fidjienne avocat anans crevette

Couscous complet (bœuf et merguez)

Biscuit quatre-quarts et crème anglaise

MARDI

22/04

Chou blanc mimolette

Steak haché
Pommes de terre rissolées
Carottes persillées

Île flottante et crème anglaise

MERCREDI

23/04

Crêpe au fromage

Gnocchis
Panaché de salade

Clémentine

JEUDI

24/04

Pizza fromage

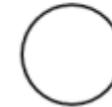
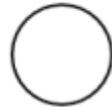
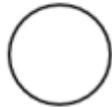
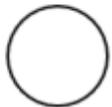
Tortilla de patatas chorizo
Panaché de salade
:

Muffins nature pépites chocolat

VENDREDI

25/04

LÉGENDE

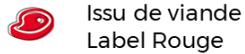


LISTE DES PICTOGRAMMES

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





LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

28/04

Rillettes de thon

Cassolette du pêcheur

Pennes
Gratin de chou-fleur

Salade de banane

MARDI

29/04

Salade d'endive et noix

Cuisse de poulet rôtie

Purée de pommes de terre
Haricots verts à l'ail et au persil

Entremet praliné

MERCREDI

30/04

Pâté de foie cornichon

Haché de veau au jus

Riz créole
Jardinière printanière

Tarte abricot

JEUDI

01/05

Radis croque-au-sel

Tortis à la carbonara
Pennes à la carbonara de
volaille
Panaché de salade

Pot creme chocolat

VENDREDI

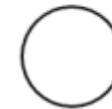
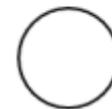
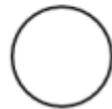
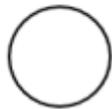
02/05

Laitue iceberg vinaigrette aux
croutons

Parmentier de poisson

Gaufre liégeoise

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

28/04

Salade fidjienne avocat anans crevette

Couscous complet (bœuf et merguez)

Biscuit quatre-quarts et crème anglaise

MARDI

29/04

Chou blanc mimolette

Steak haché
Pommes de terre rissolées
Carottes persillées

Île flottante et crème anglaise

MERCREDI

30/04

Crêpe au fromage

Gnocchis
Panaché de salade

Clémentine

JEUDI

01/05

Pizza fromage

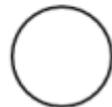
Tortilla de patatas chorizo
Panaché de salade
:

Muffins nature pépites chocolat

VENDREDI

02/05

LÉGENDE

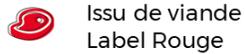


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

