

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

31/08/2020

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

DESSERTS

MARDI

01/09/2020

ENTREES

Melon charentais

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pilons de poulet
aux herbes

Pommes campagnardes

DESSERTS

Saint nectaire

Compote de pommes

MERCREDI

02/09/2020

ENTREES

Salade de lentilles

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de colin
sauce citron

brocolis

DESSERTS

Yaourt
Nature sucré

Fruit de
saison

JEUDI

03/09/2020

ENTREES

Salade de tomates

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de patés
Aux choux fleurs et
curry

DESSERTS

Petit suisse aux
fruits

Fruit de saison

VENDREDI

04/09/2020

ENTREES

Concombres
vinaigrette

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

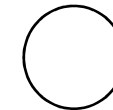
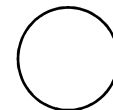
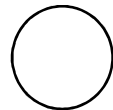
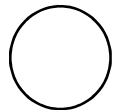
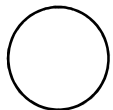
Carbonnade flamande

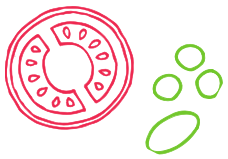
Carottes vichys

DESSERTS

Emmental
Flan pâtissier

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/09/2020.

ENTREES

Salade
strasbourgeoise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson
sauce aux poivrons

Poêlée de légumes

DESSERTS

Fromage blanc
sucré

Fruit de saison

MARDI

08/09/2020.

ENTREES

Courgettes râpées
citronnées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet à
la tomate /semoule
de couscous

DESSERTS

Chou à la crème

MERCREDI

09/09/2020.

ENTREES

pizza

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de dinde
aux champignons

Haricots verts

DESSERTS

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

JEUDI

10/09/2020

ENTREES

Betteraves
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de boeuf

Purée de carottes

DESSERTS

gouda

Salade de fruits

VENDREDI

11/09/2020

ENTREES

Melon charentais

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

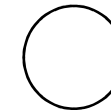
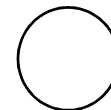
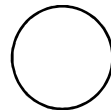
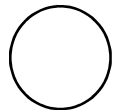
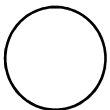
Lasagne
végétarienne

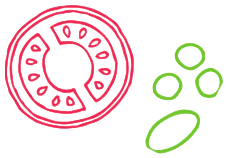
DESSERTS

Fromage de brebis

Fruit de saison

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

14/09/2020.

ENTREES

pastèque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc au miel

coquillettes

DESSERTS

camembert

Fruit de saison

MARDI

15/09/2020

ENTREES

Tomates/œufs durs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané

Poêlé aux courgettes

DESSERTS

chèvre

Semoule au lait

MERCREDI

16/09/2020

ENTREES

Carottes/céleri

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Canard à l'orange

Haricots blancs cuisinés

DESSERTS

yaourt

Fruit de saison

JEUDI

17/09/2020

ENTREES

Salade verte aux agrumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hamburger végétarien

frites

DESSERTS

Petit suisse aux fruits/fruit de saison

VENDREDI

18/09/2020

ENTREES

Rosette beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

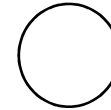
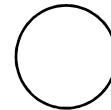
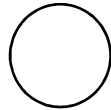
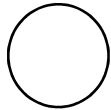
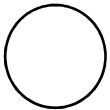
Sauté de veau marengo

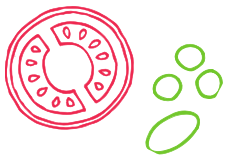
Ratatouille/riz

DESSERTS

Brie / glace

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/09/2020

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de colin sauce
beurre blanc

Printanière de
légumes

DESSERTS

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

MARDI

22/09/2020

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

Salade verte

DESSERTS

Crème dessert

biscuit

MERCREDI

23/09/2020

ENTREES

Salade de riz au
thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

chipolata

brocolis

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fruit
de saison

JEUDI

24/09/2020

ENTREES

Concombres au
basilic

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de bœuf
mexicain

Pommes vapeur

DESSERTS

Tarte aux pommes

VENDREDI

25/09/2020

ENTREES

Salade verte au dés
de mimolette

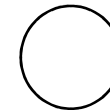
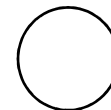
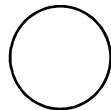
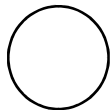
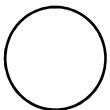
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paella de poulet

DESSERTS

Petit suisse aux
fruits
Compote pomme
poires

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

28/09/2020

ENTREES

Salade de tomates/mais



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de porc aux carottes
fondue de poireaux/carottes



DESSERTS

Vache qui rit



Fruit de saison



MARDI

29/09/2020

ENTREES

Rillettes de thon au fromage frais
Sut toast

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tajine de volaille au citron
Riz créole



DESSERTS

Yaourt à la vanille



Compote de pommes



MERCREDI

30/09/2020.

ENTREES

Brocolis vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulette de soja à la tomate
pâtes



DESSERTS

Salade de fruits



biscuit

JEUDI

01/10/2020

ENTREES

Carottes râpées /céleri



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachi Parmentier



DESSERTS

brie



Fruit de saison



VENDREDI

02/10/2020

ENTREES

Salade d'haricots rouges/poivrons et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cabillaud crème à l'ail



Duo de choux



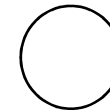
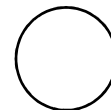
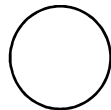
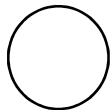
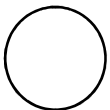
DESSERTS

Gâteau au yaourt



Crème anglaise

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



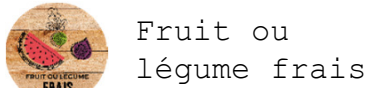
LEGENDE - Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

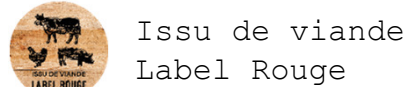
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

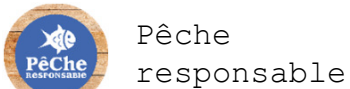
Spécifiques Scolarest



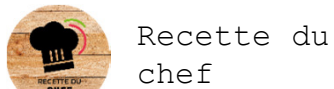
Fruit ou légume frais



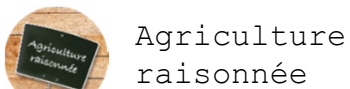
Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



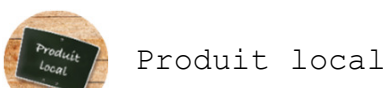
Agriculture raisonnée



Origine France

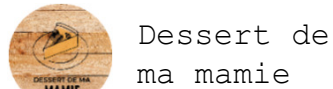


Produit de saison

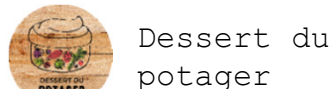


Produit local

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



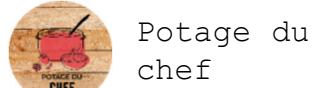
Dessert du potager



Omelette du chef



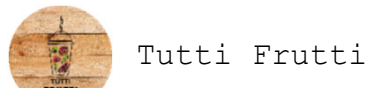
Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef

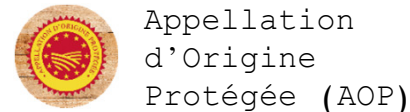


Tutti Frutti

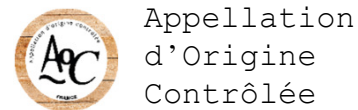
Labels officiels



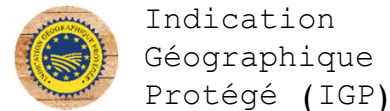
Agriculture Biologique Europe



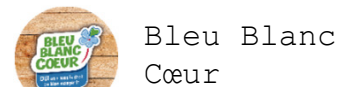
Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



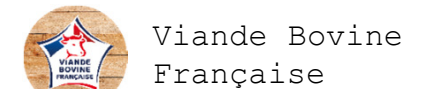
Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)