



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**  
13/03

Macédoine vinaigrette  
Carottes râpées au curry

Escalope panée végétale  
Papillons  
Fondue de poireaux

Madeleine  
Liegeois vanille  
Mousse au chocolat blanc pépites  
de chocolat

**MARDI**  
14/03

Gnocchis à l'italienne  
Salade iceberg

Buche pilat  
Edam

Spécialité pommes et pêches  
(compote)  
Tarte flan pâtissier peche  
Entremets vanille

**MERCREDI**  
15/03

**JEUDI**  
16/03

Salade verte  
Chou blanc au cumin

Steak haché de poulet  
Frites  
Ratatouille

Biscuit quatre-quarts et crème  
anglaise  
Mousse au chocolat noir  
Yaourt aux fruits 0% panaches

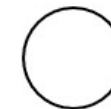
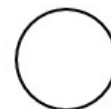
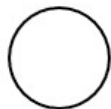
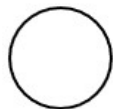
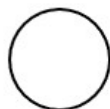
**VENDREDI**  
17/03

Filet de merlu confit d'échalotes  
au vin rouge  
Boulghour madras  
Poêlée de julienne légumes

Vache picon  
Mimolette

Clafoutis aux pommes  
Fromage blanc et confiture de  
cerises  
Purée pommes aricots

## LÉGENDE

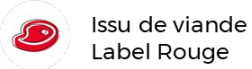


# LISTE DES PICTOGRAMMES

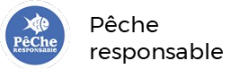
## Spécifiques Scolarest

### Légende

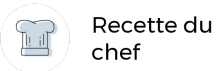
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

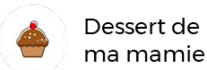
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



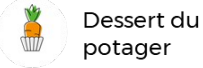
## Marqueurs culinaires

### Légende

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



Dessert de ma mamie



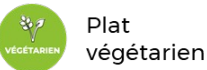
Dessert du potager



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



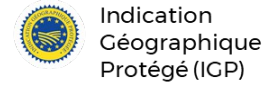
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



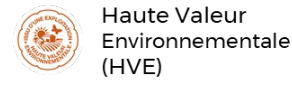
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



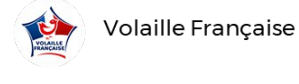
Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



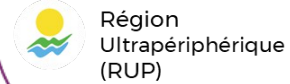
Le Porc Français



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

