

# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

15/02  
ENTREES

Macédoine en salade



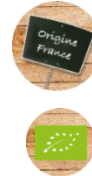
### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet rotis

Petits pois

### LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



### DESSERTS

Petit suisse aux fruits



## MARDI

16/02  
ENTREES

\*saucisson sec\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Carottes **BIO** au beurre

### LAITAGES

Bûche de chèvre  
À tailler

### DESSERTS

Fruit



## MERCREDI

17/02  
ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Risotto carbonara

### LAITAGES

Edam

### DESSERTS

Compote **BIO**



## JEUDI

18/02  
ENTREES

Salade de blé **BIO**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œufs Popeye  
(œufs et épinards à la crème)  
(œufs français)

### LAITAGES

Gouda

### DESSERTS

Madeleine

## VENDREDI

19/02  
ENTREES

Salade d'hiver  
(betteraves, cèleri, salade, noix)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque-monsieur

+ salade  
**LAITAGES**

### DESSERTS

Fromage blanc sucré

Fruit **BIO**



Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou  
légume frais

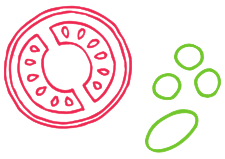


Produit local



Origine  
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

22/02  
ENTREES

Salade de riz multicolore

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette forestière

Frites

### LAITAGES

### DESSERTS

Compote **BIO**

Flan vanille



## MARDI

23/02  
ENTREES

Cèleri rémoulade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veggie burger

Lentilles

### LAITAGES

Camembert

### DESSERTS

Fruit **BIO**

## MERCREDI

24/02  
ENTREES

Chou blanc crème de ciboulette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée madrilène

Purée

### LAITAGES

Gouda **BIO**

### DESSERTS

Petit suisse aux fruits

## JEUDI

25/02  
ENTREES

Carottes **BIO** râpées

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

### LAITAGES

### DESSERTS

Palmito

Yaourt nature sucré

## VENDREDI

26/02  
ENTREES

\*Saucisson salami\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Haricots verts **BIO** persillés

### LAITAGES

Samos


### DESSERTS

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

 Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais

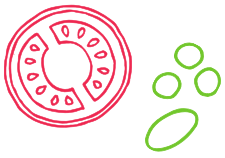


Produit local



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



## 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
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Le Porc Français
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Volaille Française
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Viande Bovine Française (VBF)