



LE MENU DE LA SEMAINE

Diner Internat

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

07/09

Salade d'haricots verts colorée
Céleri rémoulade

Filet de colin sauce citron
Côte de porc SCE piquante
Purée de pommes de terre
Jardinière de légumes et pommes de terre

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Compote pommes-bananes
Salade de fruits frais
Riz au lait

MARDI

08/09

Tomate à la vinaigrette
Salade dès de pastèque

Roussette sauce tomate
Boulettes de bœuf au jus
Blettes braisées
Riz blanc

Yaourt aromatisé
Plateau de fromages

Torsade chocolat
Tarte aux pommes
Crème dessert vanille

MERCREDI

09/09

Salade d'endives, pommes
Betteraves vinaigrette

Escalope de volaille marinade créole
Dos colin sauce bordelaise
Lentilles
Haricots verts à l'ail et au persil

Plateau de fromages
Type suisse nature

Gâteau basque
Pomme rôtie à la groseille
Liegeois chocolat

JEUDI

10/09

Saucisson à l'ail
Taboulé

Clafouti jambon lardon fromage
Poisson meunière
Poêlée méridionale
Tortis

Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Eclair au chocolat
Fruit du jour
Flan pâtissier bord haut les desserts de ma mamie

VENDREDI

11/09

LÉGENDE



Volaille Française



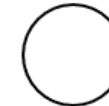
De saison



Recette du chef



Le Porc Français

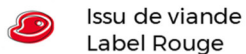


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



Origine France



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



Viande Bovine Française (VBF)



Région Ultrapériphérique (RUP)

Trame menu

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

