



LE MENU DE LA SEMAINE

SELF du CE2 AU PLUS GRAND

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

26/01

BETTERAVE VINAIGRETTE
SALADE DE THON AU MAIS

WINGS DE POULET
BARBECUE
FRITES
CAROTTES BRAISEES

FROMAGE A LA COUPE

BEIGNET FRAMBOISE
FRUIT AU SIROP

MARDI

27/01

ASSIETTE DE CRUDITEE

SAUTE DE BŒUF
PATE
HARICOT VERT

FROMAGE A LA COUPE

CREME DESSERT VANILLE
COMPOTE

MERCREDI

28/01

FEUILLETE JAMBON
FROMAGE

CHILI CON CARNE

FROMAGE A LA COUPE

CHOCOLAT LIEGEOIS
FRUIT DE SAISON

JEUDI

29/01

SALADE DE TOMATES
SALADE DE POIVRONS
MARINES

POULET CURRY COCO
PATE
RATATOUILLE

FROMAGE A LA COUPE

FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

30/01

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

ROTI DE PORC
PUREE
CHOU-FLEUR

FROMAGE A LA COUPE

TARTE
FRUITS DE SAISON

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

Trame menu

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



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



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
Protégé (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

