

Cette semaine,

nous vous proposons :



LUNDI

02/11

Betterave vinaigrette

Cordon bleu



Croque Végétal

Petit pois au jus

Fromage

Compote pomme banane BIO



MARDI

03/11

Carottes râpées vinaigrette

Dal de lentilles

Riz Créole



Yaourt nature sucré BIO



Fruit de saison



JEUDI

05/11

Salade de mâche maïs emmental et vinaigrette

Rôti de Porc

Omelette

Rôti de dinde



Pâte Sarthoise



Fromage

Gâteau moelleux au citron

VENDREDI

06/11



Rillettes de poule

Roulade de dinde

Salade composée

Dos de colin sauce Normande

Quenelle nature sauce Normande

Duo de choux

Fromage



Flan nappé caramel

LÉGENDE



Volaille Française



Agriculture Biologique Europe



Plat végétarien



De saison



Local





LUNDI

09/11

Feuilleté au fromage

Sauté de dinde à la crème et aux champignons

Galette de boulgour

Haricots verts



Fromage

Fruit



MARDI

10/11

Choux blanc carottes et maïs

Raviolis

Tomate, mozzarella



Petit Suisse BIO



Cookie

JEUDI

12/11

Céleri rémoulade

Hachis Parmentier



Parmentier végétal de lentille

Salade

Entremet chocolat au lait BIO



Biscuit BIO



VENDREDI

13/11



Salade de coquille BIO à la parisienne

(Dés de jambon et d'emmental)

Filet de lieu sauce armoricaine

Falafel

Julienne de légumes gratinés

Fromage

Fromage Blanc BIO Coulis exotique



LÉGENDE



Volaille Française



De saison



Plat végétarien



Viande Bovine Française (VBF)



Agriculture Biologique Europe





LUNDI

16/11

Macédoine au thon et mayonnaise

Sauté de porc BIO fermier sauce
chasseur

Sauté de volaille

Purée de patates douces

Galette pois et blé

Fromage

Fruit

MARDI

17/11

Salade de choux chinois sauce soja aux
légumes croquant et menthe

Nem aux légumes

Riz cantonnais végétarien

Yaourt fermier noix de coco BIO

JEUDI

19/11

Potage de légumes de saison

Bœuf bourguignon

Boulette Tomate Basilic

Poêlée de légumes d'Automne
(champignons, panais, carottes)

Fromage

Moelleux aux pommes

VENDREDI

20/11

Rillettes et cornichons BIO

Roulade de volaille

Salade composée

Dos de colin meunier

Œufs durs sauce mornay

Epinard béchamel

Fromage

Entremet semoule lait BIO vanille et
coulis de fruit rouges

LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture
Biologique
Europe



Plat
végétarien



Viande Bovine
Française (VBF)



De saison



Cette semaine,

nous vous proposons :



LUNDI

23/11

Samoussa aux légumes

Couscous poulet et merguez

Falafel

Semoule couscous



Petit suisse aux fruits
BIO



MARDI

24/11

Salade de mâche douce et colorée
(Betterave, œufs durs)

Gratin de poisson

Omelette

Pâtes

Fromage

Fruit



JEUDI

26/11

Potage à la tomate et vermicelle

Quiche aux légumes d'hiver

Salade



Entremet caramel au lait BIO & biscuit



VENDREDI

27/11

Carottes râpées à la vinaigrette

Tartiflette

Tartiflette aux champignons

Salade

Biscuit roulé à la vanille et aux myrtilles



LÉGENDE



Volaille Française



De saison



Plat
végétarien



Agriculture
Biologique
Europe



Le Porc Français

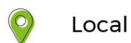
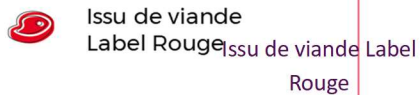


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Charcuterie COSME

Trame menu

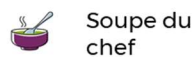
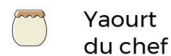
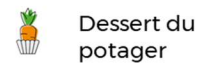
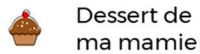
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

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



Trame menu

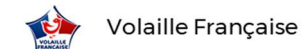
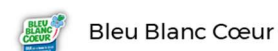
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

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



Trame menu

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

