



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner Maternelle

LUNDI

04/09

Tomates au basilic

Cordon bleu de volaille  
Macédoine de légumes à la française  
Riz créole

Edam

Timbale de glace vanille chocolat

MARDI

05/09

Taboulé aux légumes

Gnocchis  
crème de fromage italien et basilic  
Gnocchis à la romaine  
Blettes persillées

Gouda

Riz au lait

JEUDI

07/09

Melon jaune

Farfalles au saumon  
Farfalle  
Ratatouille

Yaourt nature / sucre

Flan pâtissier

VENDREDI

08/09

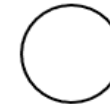
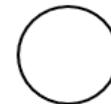
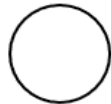
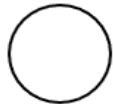
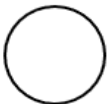
Mêlée ovale

Poisson meunière et citron  
Blé aux petits légumes  
Carottes à l'étouffée

Emmental

Liégeois chocolat

### LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner Maternelle

LUNDI

11/09

Salade iceberg au fromage bâchette

Poisson assay  
Riz à la creole  
Haricots verts sautés

Edam

Flan nappé caramel

MARDI

12/09

Concombre au fromage blanc

Clafoutis provençale mozzarella  
(Plat complet végétarien)  
Salade batavia sauce vinaigrette  
Brunoise de légumes

Yaourt nature et sucre

Compote de pommes

JEUDI

14/09

Radis à la crème de ciboulette

Escalope de poulet viennoise  
Coudes sauce tomate  
Poêlée brocolis et chou-fleur

Brie

Le 4/4 pépites de chocolat

VENDREDI

15/09

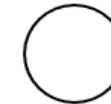
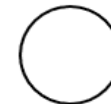
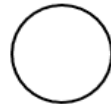
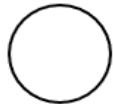
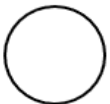
Harengs pommes à l'huile  
et légumes croquants

Saumon meunière  
Purée de pommes de terre  
Haricots plats, fèves de soja  
et petits oignons au cumin

Vache qui rit

Yaourt velouté aux fruits mixés

### LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Maternelle

LUNDI

18/09



Tomates persillées

Emincé de volaille Célestine  
Purée de pommes de terre  
Macédoine de légumes au basilic

Fromage carré frais

Fromage blanc  
à la confiture de cerise

MARDI

19/09

Salade iceberg au fromage

Spaghettis à la carbonara  
Spaghettis  
Poêlée de carottes  
au gingembre et citron vert

Yaourt nature / sucre

Ananas au coulis de fruit rouge

JEUDI

21/09

Pizza au fromage

Frittât aux coquillettes  
Salade verte  
Semoule

Fromage fondu frais

Riz au lait

VENDREDI

22/09

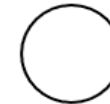
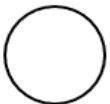
Carottes râpées au naturel

Paëlla de la mer  
Riz créole  
Ratatouille

Croc' lait

Compote de pommes

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Maternelle

LUNDI

25/09

Salade iceberg au fromage

Capira de riz  
(plat complet saucisse riz légumes)  
Riz créole  
Courgettes à la vapeur

Edam

Dessert de pommes et abricots  
(compote)

MARDI

26/09

Radis à la crème de ciboulette



Chili sin carne  
Papillons  
Carottes et haricots verts sautés

Gouda



Salade de fruits à la muscade

JEUDI

28/09



Tomates nature

Poisson meunière  
Filet de merlu sauce ciboulette  
Gratin de chou-fleur  
Boullgour à la tomate

Yaourt nature

Le 4/4 original



VENDREDI

29/09

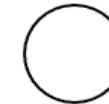
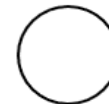
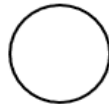
Œufs durs mayonnaise

Filet de merlu poché sauce rouille  
Poisson meunière  
Carottes sautées  
Pommes de terre vapeur

Emmental

Petit pot de crème au chocolat

## LÉGENDE

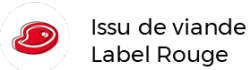


# LISTE DES PICTOGRAMMES

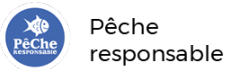
## Spécifiques Scolarest

### Légende

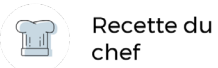
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

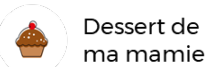
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



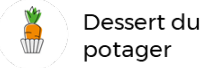
## Marqueurs culinaires

### Légende

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



Dessert de ma mamie



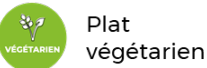
Dessert du potager



Fun Food



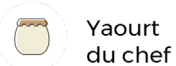
Fun Food



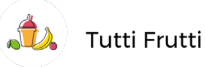
Plat végétarien



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



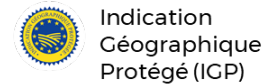
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



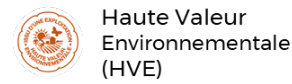
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

