



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner COLLEGE

**LUNDI**

03/06

Rôti de veau braisé  
Dos de lieu en croûte



Haricots verts  
Purée

Buche Pilat  
Bleu de Bresse  
Yaourt nature sucré

Meringue avec sa mousse  
Liégeois Vanille  
Corbeille de fruits

**MARDI**

04/06

Houmous de petits pois  
Duo de melons  
Salade Marco Polo

Paëlla de légumes  
Hoki provençal



Brunoise de légumes

**MERCREDI**

05/06

Escalope de volaille  
Filet de colin sauce vierge



Poêlée de brocolis  
Semoule

Fromage livarot  
Mimolette  
Yaourt nature sucré

Entremet vanille  
Smoothie exotique  
Corbeille de fruits



**JEUDI**

06/06

Salade de lentilles et haricots  
rouge  
Concombre Bulgare  
Salade de champignons

Pennes Ricotta épinard  
Omelette au fromage



Ratatouille  
Pâtes Pennes

Le Carrot Cake  
Compote de pomme et abricot  
Corbeille de fruits



**VENDREDI**

07/06

Moussaka de bœuf  
Filet de Colin



Salade verte  
Riz créole

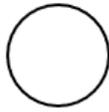
Assortiment de fromages et  
laitages

Tarte au chocolat  
Salade de fruits  
Corbeille de fruits

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique  
Europe



Origine  
France



Recette du  
chef



Pêche  
responsable

# LISTE DES PICTOGRAMMES



## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Issu de viande  
Label Rouge



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



De saison



Local



Œufs  
Plein Air



Bleu Blanc Cœur

### 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



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Indication  
Géographique  
Protégée (IGP)



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

