



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner COLLEGE

**LUNDI**

**22/01**

Œuf dur  
Chou blanc fromage et raisins  
vinaigrette  
Salade mêlée aux croûtons

Gratin de coquillettes potiron et  
parmesan  
Dos de lieu sauce ciboulette  
Coquillettes  
Poêlée de potiron

Cantal  
Saint paulin

Entremet chocolat  
Spécialité de pommes saveur biscuit  
(compote)  
Clémentine

**MARDI**

**23/01**

Soupe de carotte au lait de coco  
Salade iceberg au fromage bûchette  
Pomelos lee

Sauté de veau à l'indienne  
Filet de hoki sauce beurre blanc  
Purée de pommes de terre  
Carottes persillées

Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

Salade d'ananas  
Mousse crème brûlée  
Coupe de fromage blanc aux fruits  
rouges

**JEUDI**

**25/01**

Endives aux noix  
Chou rouge au cumin  
Salade de pommes de terre

Tajine de volaille  
Filet de colin aux herbes  
Semoule  
Haricots verts à l'ail et au persil

Gouda  
Carré de l'est

Tartelette aux fruits  
Duo de kiwi et banane en salade  
Flan nappé caramel

**VENDREDI**

**26/01**

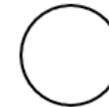
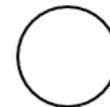
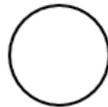
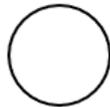
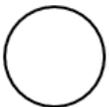
Pâté de campagne cornichon  
Tranche de roulade de volaille  
Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de poisson  
Cordon bleu/Tartiflette de dinde  
Riz  
Purée de courgettes

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature et sucre

Mont Blanc aux céréales  
Salade d'orange  
Gaufre

**LÉGENDE**





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner COLLEGE

### LUNDI

29/01

Salade du chef hivernale (croûton, endive, mimolette)  
Champignons sauce yaourt citron  
Betteraves persillées

Couscous merguez pilon de volaille  
Saumonette sauce thaï  
Semoule  
Légumes couscous

Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

Mousse chocolat  
Salade ananas kiwi  
Marbré

### MARDI

30/01

Soupe du Chef  
Carottes râpées aux raisins  
Endives, mâche, betteraves et noix

Filet de poulet crème de tomates  
Filet de lieu sauce citron  
Choux fleurs sautés  
Riz

Tomme blanche  
Camembert

Clémentine  
Semoule au lait  
Fromage blanc crème de marrons

### JEUDI

01/02

Céleri-rave au gouda vinaigrette  
Salade verte aux dés d'emmental  
Pomme de terre à l'huile et oignon rouge

Filet de colin sauce dieppoise  
Sauté de bœuf façon Goulash  
Jeunes carottes rôties au curcuma  
Coquillettes

Fromage frais fouetté  
Petit moule ail et fines herbes

Mousse à la noix de coco  
Banane à la crème et amandes effilées  
Compote pomme banane

### VENDREDI

02/02

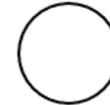
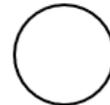
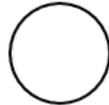
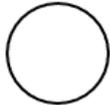
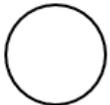
Salade de mâche vinaigrette  
Macédoine de légumes  
Roulade de surimi

Filet de merlu sauce à l'aneth  
Steak haché poulet à la moutarde  
Jardinière de légumes  
Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature

Crêpe  
Fromage blanc au coulis exotique  
Poire tutti frutti

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner COLLEGE

LUNDI

05/02

Salade coleslaw  
Salade de pois chiches  
Salade iceberg au fromage

Spaghetti bolognaise de lentilles  
Dos de lieu crumble aux épices  
Spaghetti  
Courgettes sautées

St Nectaire  
Mimolette

Ananas  
Entremet vanille  
Beignet parfum chocolat

MARDI

06/02

Carottes râpées ciboulette  
Salade de chou blanc, pommes et  
raisins secs  
Soupe du Chef

Rôti de veau crème de moutarde  
Filet de hoki sauce aux herbes  
Semoule  
Haricots beurre

Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux spéculoos  
Crème dessert chocolat chantilly  
Clémentine

JEUDI

08/02

Petite assiette (nem volaille et  
carottes soja coriandre)

Emincé de volaille au caramel world  
good spot  
Filet de merlu sauce thaï  
Riz petits pois et omelette  
Poêlée de légumes à la chinoise

Yaourt nature sucré  
Yaourt aromatisé

Tarte coco  
Fromage blanc à la mangue  
Salade exotique

VENDREDI

09/02

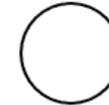
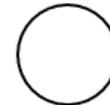
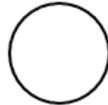
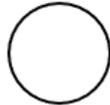
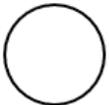
Salade de mâche, croûtons et raisins  
Taboulé aux légumes  
Céleri aux pommes

Filet de poisson pané meunière et  
citron  
Nuggets de poulet  
Brocolis à l'échalote  
Pommes de terre rôties

Samos  
Fromage frais carré Président

Spécialité de pommes saveur biscuit  
Riz au lait  
Banane

### LÉGENDE

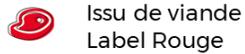


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

