



LE MENU DE LA SEMAINE

LYCEE

LUNDI

06/02/2023

ENTREES

**BUFFET DE
HORS D OEUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette ciboulette 6 pts
Filet de frais pané 8 pts
Cuisse de poulet 9 pts
Purée pdt /carottes 3 pts



LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT



MARDI

07/02/2023

ENTREES

**BUFFET DE
DE HORS D ŒUVRE**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de cabillaud 7 pts
Cordon bleu 7 pts
Steak haché 9 pts
Friture /courgettes 3pts



LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT

MERCREDI

08/02/2023

ENTREES

**BUFFET DE
HORS D ŒUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Menu du chef Ibrahim

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT

JEUDI

09/02/2023

ENTREES

**BUFFET DE
HORS ŒUVRE**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Menu végétarien 7 pts
Carbonara 7 pts
Escalope de poulet 9 pts
Pates / légumes croquants
3 pts



LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT



VENDREDI

10/02/2023

ENTREES

**BUFFET DE
HORS ŒUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Menu végétarien 7 pts
Grillade de veau 8 pts
Calamars 9 pts
Haricots verts/Riz parfumé
3 pts

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT



LEGENDE



Volaille Française



Produit de saison



Fruit ou
légume frais



Recette du
chef



Pêche
responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

COLLEGE



LUNDI

13/02

Salade pommes de terre
persillées
Salade de mâche vinaigrette

Boule de veau
Filet de merlu
Céleri-rave braisé
Tortis

Yaourt nature sucre

Fruits de saison
Flan caramel

MARDI

14/02

Salade iceberg aux maïs
Betteraves persillés

Côtes de porc)
Escalope panée végétale
Petits pois carotte

Camembert

Fruits de saison
Mousse chocolat

MERCREDI

15/02

JEUDI

16/02

Chou rouge vinaigrette
Céleri rémoulade

Rissollette de porc
Spaghetti bolognaise de lentilles
(plat végétarien)
Garniture choucroute (sans porc)
Semoule

Yaourt aromatisé

Bananes
Crème dessert

VENDREDI

17/02

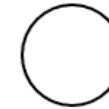
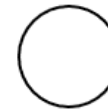
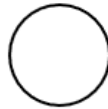
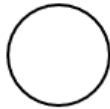
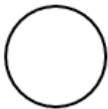
Salade verte au thon
Melon jaune

Poisson meunière
Paupiette de veau au jus
Effilochée d'endives
Riz créole

Vache Picon

Clémentines
Purée de pommes sans sucre

LÉGENDE



* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.



LE MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRE

LUNDI

13/02

Salade pommes de terre
persillées
Salade de mâche vinaigrette

Boule de veau
Filet de merlu
Céleri-rave braisé
Tortis

Yaourt nature sucre

Fruits de saison
Flan caramel

MARDI

14/02

Salade iceberg aux maïs
Betteraves persillés

Côtes de porc)
Escalope panée végétale
Petits pois carotte

Camembert

Fruits de saison
Mousse chocolat

MERCREDI

15/02

JEUDI

16/02

Chou rouge vinaigrette
Céleri rémoulade

Rissollette de porc
Spaghetti bolognaise de lentilles
(plat végétarien)
Garniture choucroute (sans porc)
Semoule

Yaourt aromatisé

Bananes
Crème dessert

VENDREDI

17/02

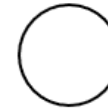
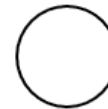
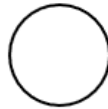
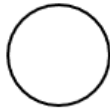
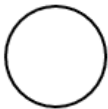
Salade verte au thon
Melon jaune

Poisson meunière
Paupiette de veau au jus
Effilochée d'endives
Riz créole

Vache Picon

Clémentines
Purée de pommes sans sucre

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLE

LUNDI

13/02

Salade pommes de terre
persillées
Salade de mâche vinaigrette

Boule de veau
Filet de merlu
Céleri-rave braisé
Tortis

Yaourt nature sucre

Fruits de saison
Flan caramel

MARDI

14/02

Salade iceberg aux maïs
Betteraves persillés

Côtes de porc)
Escalope panée végétale
Petits pois carotte

Camembert

Fruits de saison
Mousse chocolat

MERCREDI

15/02

JEUDI

16/02

Chou rouge vinaigrette
Céleri rémoulade

Rissollette de porc
Spaghetti bolognaise de lentilles
(plat végétarien)
Garniture choucroute (sans porc)
Semoule

Yaourt aromatisé

Bananes
Crème dessert

VENDREDI

17/02

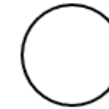
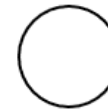
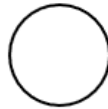
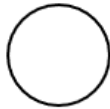
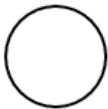
Salade verte au thon
Melon jaune

Poisson meunière
Paupiette de veau au jus
Effilochée d'endives
Riz créole

Vache Picon

Clémentines
Purée de pommes sans sucre

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

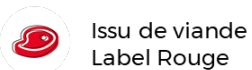
Spécifiques Scolarest

Légende

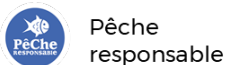
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

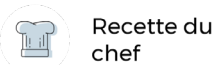
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



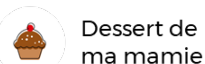
Marqueurs culinaires

Légende

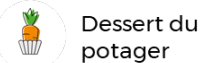
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



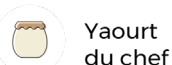
Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti



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



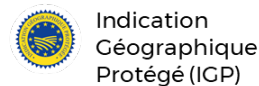
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



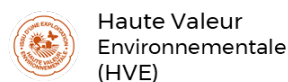
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



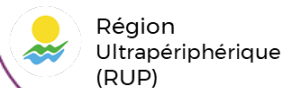
Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

