



LE MENU DE LA SEMAINE

CHAMPIGNY

LUNDI

.02/.03.

ENTREES

*Crudités
Melon jaune*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Steak haché de bœuf
Sauté de volaille poivrons
Céréales
Courgettes*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

*Compote
Dessert du jour
Fruit de saison*

MARDI

.03/03..

ENTREES

*Crudités
Betteraves persil*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Carbonara
Colin du jour
Pates
Carottes vichy*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

*Dessert du jour
Fruit de saison
Compote*

MERCREDI

.04/03.

ENTREES

JEUDI

.05/03.

ENTREES

*Crudités
Charcuterie*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Boulette de veau
Menu végétarien
Riz vapeur
Ratatouille*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

*Dessert du jour
Fruit de saison
Compote*

VENDREDI

.06/03..

ENTREES

*Crudités
Pastèque*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Cordon bleu
Cabillaud
Pomme rissolées
Brocolis*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

*Dessert du jour
Fruit de saison
Compote*

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

MATERNELLE

LUNDI

.02/03..

ENTREES

Concombre vinaigrette

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

*Steak haché de bœuf
Céréales
Courgettes*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Dessert du jour

MARDI

03/03.

ENTREES

Tomate aux herbes

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

*carbonara
Pates
Carottes vichy*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Fruit de saison

MERCREDI

.04/03..

ENTREES

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

.05/03..

ENTREES

Crudités

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

*Boulette de veau
Riz vapeur
Ratatouille*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Dessert du chef

VENDREDI

.06/03.

ENTREES

Œufs durs mayonnaise

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

*Cordon bleu
Pomme rissolées
Brocolis*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Fruit de saison

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

PRIMAIRE

LUNDI

.02/03.

ENTREES

*Crudités
Agrumes du jour*

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Steak haché de bœuf
Sauté de volaille poivrons
Céréales
Courgettes*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

*Fruit de saison
Mousse*

MARDI

.03/03.

ENTREES

*Salade composée
tomates*

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Carbonara
Colin du jour
Pates
Carottes vichy*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

*Fruit de saison
Compote*

MERCREDI

.04/03.

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

.05/03.

ENTREES

*Crudités
Charcuterie*

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Boulette de veau
Menu vegetarian
Riz vapeur
Ratatouille*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Dessert du chef

VENDREDI

.06/03.

ENTREES

*Salade composée
Verrine du chef*

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Cordon bleu
Cabillaud
Pomme rissolées
Brocolis*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

*Crème dessert
Fruit de saison*

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

COLLEGE

LUNDI

.02/03.

ENTREES

Crudités
verrine du jour
Betteraves
melon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché de bœuf
Sauté de volaille poivrons
Céréales
Courgettes

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Assortisse ment de dessert

MARDI

.03/03.

ENTREES

Crudités
Verrine du jour
Œufs mayonnaise
Salade composée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Carbonara
Colin du jour
Pates
Carottes vichy

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Assortisse ment de dessert

MERCREDI

.04/03.

ENTREES

Menu des sportifs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

.05/03..

ENTREES

Crudités
Verrine du jour
Charcuterie
Salade composée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulette de veau
Menu vegetarien
Riz vapeur
Ratatouille

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Dessert du chef

VENDREDI

.06/03.

ENTREES

Crudités
Verrine du jour
Pomelos
melon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
Cabillaud
Pomme rissolées
Brocolis

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

Assortisse ment de dessert

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

LYCEE

LUNDI

02/03

ENTREES

**BUFFET DE
HORS D OEUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*sauté de volaille 6 pts
Merguez 7 pts
Steak de bœuf bouché 9 pts
Semoule /courgettes*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT

MARDI

03/03

ENTREES

**BUFFET DE
DE HORS D ŒUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Joue de porc 6 pts
Viennoise 7 pts
Aile de raie 9 pts
Friture /Carottes vichy*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT

MERCREDI

04/03

ENTREES

**BUFFET DE
HORS D ŒUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Steak de veau 7 pts
Poisson du marché 6 pts
Céréales
légumes du printemps*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT

JEUDI

05/03

ENTREES

**BUFFET DE
HORS ŒUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Menu vegetarien 6pts
Paupiette de veau 7 pts
Bolognaise 9 pts
Pates ratatouille*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT

VENDREDI

06/03

ENTREES

**BUFFET DE
HORS ŒUVRE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Boulette de veau 6pts
Cordon bleu 7 pts
Saumon en filet 9 pts
mousseline pdt/Brocolis*

LAITAGES

Fromage et laitage

DESSERTS

BUFFET DE DESSERT

LEGENDE





PICTOGRAMME – Trame menu

Copier/coller le visuel du pictogramme

Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



Fruit ou
légume frais



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Agriculture
raisonnée



Origine
France



Produit de
saison



Produit
local

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Omelette
du chef



Plat
végétarien



Potage du
chef



Purée du
chef



Tutti
Frutti

Labels officiels



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine Protégée
(AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Label
Rouge



Bleu Blanc
Cœur



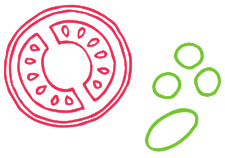
Le Porc
Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest

-  Fruit ou légume frais
-  Issu de viande Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Recette du chef
-  Agriculture raisonnée
-  Origine France
-  Produit de saison
-  Produit local

Marqueurs culinaires

-  Dessert de ma mamie
-  Dessert du potager
-  Omelette du chef
-  Plat végétarien
-  Potage du chef
-  Purée du chef
-  Tutti Frutti

Labels officiels

-  Agriculture Biologique Europe
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Label Rouge
-  Le Porc Français
-  Volaille Française
-  Viande Bovine Française (VBF)