

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Taboulé		Potage de légumes	Carottes râpées Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Emincé de porc sauce tandoori <i>Boulette de soja sauce tandoori</i>	Sauté de boeuf sauce pizzaiolo <i>Filet de hoki sauce pizzaiolo</i>	Chili sin carne	Filet de colin sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Purée de légumes Bio	Gratin de brocolis et Semoule Bio	Riz Bio	Haricots verts persillés / Coquillettes Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio		Fromage blanc sucré		Edam
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Mousse au chocolat	Poire	Tarte normande	
GOÛTERS	Moelleux chocolat Petit suisse sucré Compote	Brioche Fromage blanc Banane	Pain Fromage à tartiner Jus d'orange	Pain au lait Yaourt sucré Clémentine	Galette aux céréales Lait nature Pomme

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	FÉRIÉ			Potage de potiron	
PLAT DU JOUR		Pizza au fromage	Couscous boeuf <i>Couscous Falafels</i>	Filet de saumon sauce camarguaise	Juté de porc sauce charcutière <i>Palet végétarien sauce charcutière</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte	Couscous légumes et semoule	Blé Bio	Ratatouille / Pommes de terre
LAITAGE DU JOUR		Yaourt sucré Bio	Coulommiers Bio		Gouda Bio
DESSERT DU JOUR		Clémentine	Liégeois vanille	Moelleux au chocolat	Ananas
GOÛTERS			Brownie Lait nature Poire	Pain Tomme Jus d'orange	Croissant Petit suisse sucré Pomme



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LA SOUPE EN FÊTE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Potage de poireau pdt		Potage de légumes	Salade coleslaw Bio	Potage de carottes
PLAT DU JOUR	Chipolata <i>Saucisse végétale</i>	Curry de légumes et riz Bio	Filet de lieu sauce normande	Raclette <i>Raclette végétarienne</i>	Sauté de bœuf sauce provençale <i>Samoussa de légumes</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes		Gratin de chou fleur / Semoule Bio		Epinards à la crème / Torsades Bio
LAITAGE DU JOUR		Yaourt sucré			
DESSERT DU JOUR	Velouté fraise Bio	Beignet framboise	Banane	Compote	Crème dessert vanille
GOÛTERS	Petits beurre Lait nature Poire	Pain + confiture Fromage blanc sucré Orange	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme	Pain au chocolat Petit suisse fruits Clémentine	Pain + pâte à tartiner Yaourt nature sucré Banane



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Chou blanc emmental		Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR	Lasagnes de légumes	Sauté de bœuf sauce forestière <i>Filet de merlu sauce forestière</i>	Colombo poulet <i>Colombo de hoki</i>	Filet de saumon sauce aurore	Emincé de dinde aux petits légumes <i>Calette aux petits légumes</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Purée de légumes Bio	Riz Bio	Epinard / Coquille Bio	Carottes cuisinées / Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio		Petit suisse aromatisé	Cantal	
DESSERT DU JOUR	Kiwi	Eclair chocolat	Clémentine		Semoule au lait
GOÛTERS	Pain + confiture Petit suisse aromatisé Jus de pomme	Pain Edam Clémentine	Madeleine Lait Orange	Génoise abricot Fromage blanc sucré Banane	Pain au lait Yaourt sucré Jus d'orange

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Viande bovine française
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Pêche responsable
- Produit local
- Appellation Origine Protégée
- Haute valeur environnementale (HVE)

JEUDI



VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Surimi mayonnaise	Carottes râpées Bio vinaigrette		
PLAT DU JOUR	 Quenelles de brochet sauce Normande	 Sauté de veau sauce Vallée d'Auge <i>Filet de cabillaud sauce vallée d'Auge</i>	 Sauté de poulet sauce basquaise <i>Sauté végétal sauce basquaise</i>	 Croc fromage	Bolognaise <i>Bolognaise de thon</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Haricots beurre / Pommes vapeur Bio	 Chou fleur béchamel / semoule Bio	 Gratin de brocolis / Pommes de terre Bio	 Ratatouille / Riz Bio	 Torsades Bio
LAITAGE DU JOUR	Emmental			 Petit suisse fruits Bio	Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Clémentine 	Flan pâtissier	Mousse au chocolat	Poire 	Ananas 
GOÛTERS	Moelleux chocolat Petit suisse aromatisé Jus d'ananas	Pain + beurre Yaourt sucré Orange	Croissant Petit suisse sucré Compote	Pain Edam Jus de raisin	Galette aux céréales Lait nature Pomme



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR				Terrine de saumon sauce cocktail	Carottes râpées Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR	 Filet de colin meunière citron	 Boulette de soja sauce pizzaiolo	 Sauté de dinde sauce dijonnaise <i>Filet de dorade sauce dijonnaise</i>	 Steak haché sauce poivre <i>Steak végétarien sauce poivre</i>	 Filet de hoki sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	 Tortis Bio	 Chou fleur béchamel / Semoule Bio	 Purée de pomme de terre Bio	 Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	 Vache qui rit Bio	Edam	Carré de l'est		 Yaourt Bio sucré
DESSERT DU JOUR	Compote	Donut's au sucre	Banane 	Ile flottante	
GOÛTERS	Pain Tomme Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fromage blanc sucré Poire	Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Pomme	Brioche Petit suisse aromatisé Compote	Pain + beurre Lait Clémentine

-  Agriculture Biologique
-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origine Protégée
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Indication Géographique Protégé (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)

LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR			Potage de potiron	REPAS DE NOEL 	
PLAT DU JOUR	 Pizza fromage	 Filet de merlu sauce provençale	 Sauté de dinde sauce curry <i>Filet de cabillaud sauce curry</i>		 Bolognaise <i>Bolognaise de thon</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	 Purée de butternut Bio	 Riz Bio		 Torsades Bio
LAITAGE DU JOUR	 Chanteneige Bio	Cantal			Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Tarte abricotine	Velouté aux fruits	Crème dessert chocolat		 Ananas
GOÛTERS	Pain + pâte à tartiner Yaourt sucré Poire	Pain au lait Petit suisse Compote	Madeleine Fromage blanc sucré Clémentine		Galettes aux céréales Lait nature Pomme


 Agriculture Biologique  Produit de saison


 Viande de porc français  Plat végétarien

 Œufs Plein Air


 Label rouge


 Viande bovine française

 Indication Géographique Protégé (IGP)

 Pêche responsable

 Produit local

 Appellation Origine Protégée

 Haute valeur environnementale (HVE)

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		Taboulé	FÉRIÉ	Carottes râpées Bio vinaigrette	
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet sauce provençale <i>Galette boulgour sauce provençale</i>	Falafels Bio sauce tartare		Lasagnes <i>Lasagnes de légumes</i>	Filet de hoki sauce citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis / Coquillettes Bio	Petits pois carottes		Salade verte	Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse sucré				Yaourt Bio sucré
DESSERT DU JOUR	Tarte aux poires	Mousse au chocolat		Ananas	Clémentine
GOÛTERS	Madeleine Lait Cocktail fruits	Croissant Petit suisse fruits Pomme			Pain Fromage à tartiner Jus d'orange

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Crêpe au fromage			Potage de légumes	REPAS MONTAGNARD
PLAT DU JOUR	Sauté de veau sauce marengo <i>Boulette de soja sauce marengo</i>	 Filet de cabillaud sauce crème ciboulette		 Chili sin carne	Raclette <i>Raclette végétarienne</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisette	 Haricots verts / Blé Bio	FÉRIÉ	 Riz Bio	 Raclette légumes
LAITAGE DU JOUR	 Petit suisse fruits Bio	 Brie Bio			 Yaourt myrtille Bio
DESSERT DU JOUR		Velouté aux fruits		Tarte normande	Gâteau basque
GOÛTERS	Brioche Lait nature Poire	Pain et beurre Fromage blanc sucré Clémentine		Génoise abricot Petit suisse sucré Banane	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme

