Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 07 au 11 Juillet 2025

Mantes-la-Ville
Un accord durable

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR			Concombre Bio vinaigrette	Bruschetta italienne	
PLAT DU JOUR	Émincé de poulet au jus *Omelette gratinée*	Colombo de hoki	Boulette de bœuf sauce madère *Filet de merlu sauce madère*	Tortellonis Bio mozzarella à la napolitaine	Filet de colin sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Ratatouille et Pommes de terre	Riz		Gratin de courgettes et Boulgour
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Fromage à tartiner Bio			Brie
DESSERT DU JOUR	Melon	Abricot	Flan chocolat	Glace	Crêpe sucrée Bio
GOÛTERS	Pain et confiture Yaourt sucré Compote	Fourré au chocolat Petit suisse aux fruits Pomme	Pain au lait Lait Banane	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc Jus de raisin	Petit beurre Yaourt sucré Abricot

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 Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Appellation Origine Contrôlée
Région ultrapériphérique
Volaille française

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 14 au 18 Juillet 2025

Mantes-la-Ville
Un accord durable

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	FÉRIÉ			Tomate Bio vinaigrette	Pastèque
PLAT DU JOUR (menu unique)		Pizza au fromage	Filet de lieu sauce citron	Sauté de porc sauce charcutière *Boulettes de soja sauce charcutière*	Bolognaise *Bolognaise de thon*
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte	Epinards Bio à la crème et Blé Bio	Carottes cuisinées et Pommes de terre	Macaroni Bio et râpé
LAITAGE DU JOUR		Edam Bio	Fromage à tartiner		
DESSERT DU JOUR		Glace	Abricot	Melon	Tarte Normande
GOÛTERS		Gaufrette vanille Yaourt sucré Jus de pomme	Pain et pâte à tartiner Lait nature Compote	Pain et confiture Fromage blanc aromatisé Banane	Sablé chocolat Petit suisse aux fruits Abricot

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 Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Appellation Origine Contrôlée
Région ultrapériphérique
Volaille française

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 21 au 25 Juillet 2025

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Mantes-la-Ville — Un accord durable

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Concombres Bio bulgare			Pastèque
PLAT DU JOUR	Cordon bleu *Croc fromage*	Gratin de coquillettes au thon	Quiche aux légumes	Sauté de dinde sauce grand-mère *Filet de colin sauce grand-mère*	Filet de saumon sauce curry
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille et Pommes vapeur persillées		Salade verte	Riz	Courgettes au gratin Bio et Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Tomme blanche		Yaourt Bio sucré	Camembert Bio	
DESSERT DU JOUR	Clafoutis Bio aux fruits rouges du chef	Melon	Prunes	Glace	Pêche
GOÛTERS	Galette aux céréales Yaourt sucré Compote	Pain et confiture Fromage blanc Jus de raisin	Petit beurre Velouté aux fruits Abricot	Pain et barre de chocolat Petit suisse sucré Banane	Brioche Lait nature Prune

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)

Appellation Origine Contrôlée — Région ultrapériphérique — Volaille française

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 28 Juillet au 01 Août 2025

Mantes-la-Ville
Un accord durable

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Tomate Bio vinaigrette		MENU VÉGÉTARIEN	Salade grecque (Concombre et feta)
PLAT DU JOUR	Chili con carne *Chili sin carne*	Rôti de porc sauce paprika *Filet de cabillaud sauce paprika*	Steak haché sauce forestière *Palet aux petits légumes sauce forestière*	Pizza	Filet de Lieu crème ciboulette
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Riz Bio	Carottes cuisinées et Blé	Pommes duchesses	Salade verte Bio et carottes râpées	Julienne de légumes Bio et Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré		Emmental Bio	Petit suisse sucré	
DESSERT DU JOUR	Prunes	Glace	Pastèque	Beignet	Mousse au chocolat
GOÛTERS	Pain et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Compote	Madeleine Yaourt sucré Abricot	Moelleux au chocolat Petit suisse sucré Banane	Gaufrette vanille Fromage blanc Jus de pomme	Pain et confiture Lait nature Prune

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 Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Appellation Origine Contrôlée
Région ultrapériphérique
Volaille française

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 04 au 08 Août 2025

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Tomate Bio mozzarella		Melon		Concombres Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort *Omelette au fromage*	Filet de hoki aux oignons	Galette pois chiche emmental sauce provençale	Bolognaise *Bolognaise de thon*	Filet de merlu sauce tomate
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Gratin de courgettes Bio et Blé Bio	Haricots verts Bio et Boulgour Bio	Coquillettes Bio et râpé	Ratatouille et Pommes de terre
LAITAGE DU JOUR		Saint Nectaire		Yaourt sucré	
DESSERT DU JOUR	Abricot	Glace	Flan nappé caramel	Nectarine	Muffin
GOÛTERS	Fourré fraise Yaourt sucré Compote	Croissant Lait nature Prune	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc Jus de raisin	Pain et confiture Petit suisse aux fruits Abricot	Marbré chocolat Velouté aux fruits Banane

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 Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Appellation Origine Contrôlée
Région ultrapériphérique
Volaille française

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 Août 2025

Mantes-la-Ville
Un accord durable

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Tomates basilic vinaigrette		Carottes râpées Bio à l'orange	**FÉRIÉ**
PLAT DU JOUR	Lasagnes de légumes Bio	Rôti de porc sauce orientale *Filet de lieu sauce orientale*	Brandade de poisson	Rôti de dinde froid mayonnaise *Œufs durs mayonnaise*	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Purée de pommes de terre Bio	Salade verte Bio	Taboulé à l'orientale	
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc sucré		Fromage fondu		
DESSERT DU JOUR	Abricot	Pastèque	Prunes	Tarte pomme et rhubarbe	
GOÛTERS	Pain au lait Lait nature Prune	Pain et beurre Yaourt sucré Compote	Madeleine Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain et confiture Yaourt aromatisé Abricot	

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)
Appellation Origine Contrôlée
Région ultrapériphérique
Volaille française

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 Août 2025

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Mantes-la-Ville — Un accord durable

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Melon			Tomates vinaigrette
PLAT DU JOUR	Cordon bleu *Croc fromage*	Couscous	Filet de hoki sauce nantua	Boulette de boeuf sauce poivre *Boulette de soja sauce poivre*	Filet de saumon sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Légumes couscous et Semoule Bio	Pommes noisettes	Carottes cuisinées Bio et Coquillettes Bio	Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio		Yaourt sucré Bio	Petit suisse sucré	
DESSERT DU JOUR	Glace	Velouté aux fruits	Prunes	Pastèque	Tarte à la noix de coco
GOÛTERS	Sablé chocolat Petit suisse sucré Jus de raisin	Pain et pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Compote	Croissant Lait nature Nectarine	Pain et confiture Fromage blanc Prune	Galette aux céréales Yaourt sucré Banane

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 Protégée (IGP) — Produit local — Haute valeur environnementale (HVE)

Appellation Origine Contrôlée — Région ultrapériphérique — Volaille française

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 25 au 29 Août 2025

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Mantes-la-Ville — Un accord durable

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR			Melon		Tomate mozzarella
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort *Samoussa de légumes*	Émincé de dinde sauce pizzaiolo *Filet de lieu sauce pizzaïolo*	Tortelloni Bio mozzarella sauce Napolitaine	Filet de colin sauce Normande	Sauté de porc au curry *Galette boulgour au curry*
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Épinards à la crème et Farfalles		Purée de haricots verts Bio	Blé Bio aux poivrons
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers	Fromage fondu Bio		Emmental	
DESSERT DU JOUR	Clafoutis Bio aux fruits rouges	Pastèque	Pêche	Prunes	Glace
GOÛTERS	Pain et barre de chocolat Lait Prune	Brioche Yaourt sucré Jus de pomme	Petit beurre Petit suisse sucré Compote	Madeleine Fromage blanc Pomme	Pain et confiture Petit suisse aux fruits Banane

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 Protégée (IGP) — Produit local — Haute valeur environnementale (HVE)

Appellation Origine Contrôlée — Région ultrapériphérique — Volaille française