



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Betteraves Bio vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées	Terrine de légumes sauce cocktail	Chou rouge aux pommes
Cordon bleu <i>Croc fromage</i>	Sauté de dinde 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
Petits pois carottes	Purée de légumes Bio	Gratin de brocolis Bio et Semoule	Riz	Coquillettes Bio
Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc nature sucré	Emmental Bio	Edam
Clémentine	Tarte Normande	Compote	Orange	Mousse au chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
	Appellation Origine Protégée	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024



MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



FÉRIÉ

Oeuf dur mayonnaise

Choux blancs vinaigrette

Carottes râpées

Céleri rémoulade

Pizza au fromage

Couscous boeuf
Couscous Falafels

Filet de lieu sauce Camarguaise

Sauté de porc sauce charcutière
Palet végétarien sauce charcutière charcutière

Salade verte

Couscous légumes et semoule

Blé Bio

Ratatouille / Pommes vapeur

Yaourt bio sucré

Petit suisse fruits Bio

Gouda

Vache qui rit Bio



Clémentine



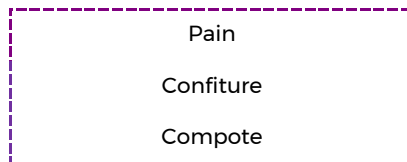
Ananas

Liégeois vanille

Moelleux au chocolat crème anglaise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



Produit de saison

Agriculture Biologique



Viande bovine française



Pêche responsable



Produit local



Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)



Plat végétarien



Appellation Origine Protégée



Label rouge



Viande de porc français



Indication Géographique Protégée (IGP)



Région ultrapériphérique

Recette du chef

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine vinaigrette	Betteraves	Tarte au fromage	Carottes râpées Bio	Salade harmonie (chou rouge, maïs, carotte)
Chipolata <i>Saucisse végétale</i>	Curry de légumes	Filet de colin sauce normande	Raclette <i>Raclette végétarienne</i>	Sauté de bœuf provençale <i>Samoussa de légumes</i>
Petits pois Carottes	Riz Bio	Pomme vapeur Bio	Torsades Bio	
Tomme Bio	Samos	Petit suisse sucré	Compote	Edam
Clémentine	Beignet framboise	Poire	Biscuit	Yaourt aromatisé

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local	
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique	Recette du chef
		Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)		

LUNDI



Œuf dur mayonnaise

Lasagnes ricotta épinards

Salade verte

Camembert Bio

Clémentine

MARDI

Betteraves vinaigrette

Sauté de bœuf sauce bourguignonne
Boulettes de soja sauce bourguignonne

Purée de légumes Bio

Yaourt sucré

Eclair vanille

MERCREDI

Endives mimolette

Colombo de poulet
Colombo de hoki

Riz Bio

Petit suisse aromatisé

Banane

JEUDI

Saucisson à l'ail cornichon
Surimi

Filet de saumon sauce aurore

Coquillettes Bio

Chanteneige

Ananas

VENDREDI

Céleri rémoulade

Emincé de dinde aux petits légumes
Omelette gratinée

Carottes persillées
et
Blé Bio

Brie

Velouté aux fruits

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



Madeleine
Compote
Jus d'orange



Produit de saison
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique
Plat végétarien

Viande bovine française
Label rouge
Appellation Origine Protégée

Pêche responsable
Viande de porc français
Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local
Région ultrapériphérique
Recette du chef

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Betteraves	Salade de lentilles	Salade Harmonie (chou rouge, carotte, maïs)
Filet de poisson pané citron	Sauté de veau sauce Vallée d'Auge <i>Filet de lieu sauce Vallée d'Auge</i>	Cassée de dinde sauce basquaise <i>Falafels sauce basquaise</i>	Galette végétale sauce tomate	Bolognaise <i>Bolognaise de thon</i>
Pommes vapeur Bio	Semoule Bio	Gratin de brocolis / Pommes de terre Bio	Ratatouille / Riz Bio	Torsades bio
Emmental	Yaourt Bio sucré	Gouda	Petit suisse aromatisé	Tomme blanche
Orange	Flan pâtissier	Mousse au chocolat	Banane	Ananas

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

Produit de saison	Agriculture Biologique	Croissant	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Clémentine	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
		Jus de pomme	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Recette du chef

MARDI

JEUDI

LUNDI

MERCREDI

VENDREDI



Taboulé	Haricots verts vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio	Endives mimolette
Chipolatas <i>Saucisse végétale</i>	Boulette de soja sauce pizzaiolo	Emincé de poulet sauce dijonnaise <i>Falafels sauce basquaise</i>	Sauté de bœuf sauce au poivre <i>Palet végétarien sauce au poivre</i>	Filet de lieu sauce crème
Carottes cuisinées / Lentilles	Coquillettes Bio	Semoule Bio	Purée de pomme de terre	Boulgour Bio
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé	Brie Bio	Vache qui rit Bio
Compote	Liégeois vanille	Pomme	Ile flottante	Donut's

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

		Pain + barre de chocolat		
		Lait		
		Banane		
Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
		Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef


LUNDI




Œuf dur mayonnaise

 Pizza fromage


Salade verte

Yaourt Bio sucré 

 Clémentine

MARDI

Betteraves Bio vinaigrette 


 Filet colin meunière citron

Purée de butternut Bio 

Velouté aux fruits


Biscuit

MERCREDI

Carottes et choux blancs râpés Bio 

Emincé de dinde sauce au curry
Falafels sauce basquaise

Tortis


Chanteneige Bio 


Tarte abricotine


JEUDI



VENDREDI

 Céléri rémoulade

 Chili corn carné
Chili sin carné
















Riz Bio 

Coulommiers

Crème dessert chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

				
Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
				
Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien	Label rouge	Viande de porc français	Région ultrapériphérique
				
		Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024



Vacances scolaires

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Choux blancs emmental	 Taboulé	FERIE	 Carottes râpées Bio vinaigrette	 Terrine de légumes sauce cocktail
 Emincé poulet sauce provençale <i>Galette boulgour sauce provençale</i>	 Falafels Bio sauce tartare		 Hachis parmentier (purée Bio) <i>Brandade de poisson</i>	 Filet de hoki sauce citron
 Farfales Bio	 Petits pois carottes		 Salade verte	 Riz Bio
 Petit suisse aromatisé	 Camembert		 Emmental	 Fromage blanc sucré
 Tarte aux poires	 Clémentine		 Mousse au chocolat	 Ananas

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

 Madeleine Lait Compote p/fraise	 Croissant Barre de chocolat Pomme		 Gaufrette vanille Compote p/abricot Jus d'orange	 Sablé chocolat Lait Clémentine
 Produit de saison Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)	 Agriculture Biologique Plat végétarien		 Viande bovine française Label rouge Appellation Origine Protégée	 Pêche responsable Viande de porc français Indication Géographique Protégée (IGP)



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 janvier 2025



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

Betteraves Bio
Sauté de veau marengo <i>Boulette de soja sauce marengo</i>
Pommes bouchons
Petit suisse sucré
Orange

MARDI

Macédoine mayonnaise
Filet de lieu sauce crème ciboulette
Blé Bio
Brie Bio
Tarte normande

MERCREDI



JEUDI



Pamplemousse au sucre
Samoussa légumes sauce curry
Riz Bio
Coulommiers
Liégeois chocolat

VENDREDI

Choux fleurs vinaigrette
Lasagnes <i>Lasagnes saumon</i>
Salade verte
Yaourt Bio sucré
Clémentine

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

Brioche
Lait
Poire
Produit de saison Appellation Origine Contrôlée Haute valeur environnementale (HVE)

Madeleine
Jus de pomme
Clémentine
Agriculture Biologique Plat végétarien

Viande bovine française Label rouge
Appellation Origine Protégée

Pain
Paâte à tartiner
Banane
Pêche responsable Viande de porc français Indication Géographique Protégée (IGP)

Fourré fraise
Lait
Pomme
Produit local Région ultrapériphérique Recette du chef