

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 35/2022

La Rentrée

LUNDI 29/08	MARDI 30/08	MERCREDI 31/08	JEUDI 01/09	VENDREDI 02/09
H3 ENTREES Salade de pates 	H1 ENTREES Céleri rémoulade PRODUIT DE SAISON	H1 ENTREES Tomates en salade PRODUIT DE SAISON	H2 ENTREES Crêpe fromage PRODUIT DE SAISON	H2 ENTREES Salade pomme de terre CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Roti de porc* Courgettes persillées PRODUIT DE SAISON	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Jambon grill en sauce* Pommes noisette	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Salade de riz au thon	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau à la crème Carottes persillée CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de blé Poêlée de légumes
L3 LAITAGES Petit louis 	L1 LAITAGES	L1 LAITAGES Vache qui rit 	L2 LAITAGES	L3 LAITAGES Gouda
D2 DESSERTS Flan nappé caramel 	DESSERTS Fruit CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 Biscuit	D1 DESSERTS Crème vanille 	DESSERTS Petit suisse aux fruits Compote	D2 DESSERTS Yaourt nature sucré

REPAS FROID



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

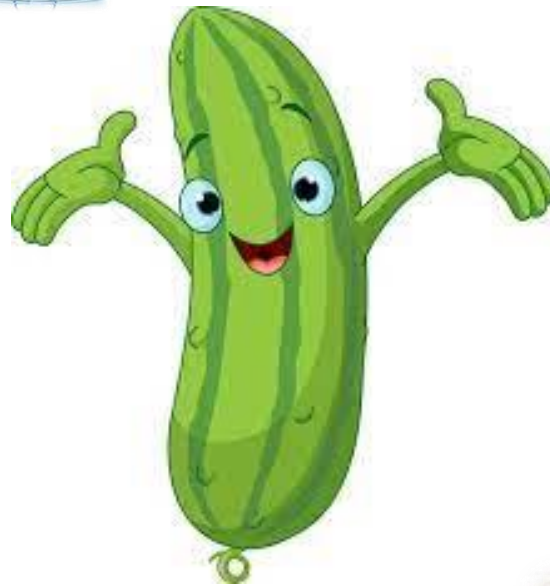
Le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon,...



salade de concombre à la crème



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 36/2022



LUNDI 05/09

H3 ENTREES

Rosette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée aux champignons

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon

L2 LAITAGES

Chanteneige

D1 DESSERTS

Fruit

MARDI 06/09

H2 ENTREES

Taboulé
Semoule française

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Haricots beurre

L2 LAITAGES

Emmental

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI 07/09

H1 ENTREES

Chou blanc crème ciboulette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

L1 LAITAGES

Samos

D1 DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI 08/09

H1 ENTREES

Carottes râpées

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Potatoes

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 09/09

H1 ENTREES

Concombres en salade

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** sauce bolognaise végé
Sauce à base de protéines végétales, sauce tomate, épices; préparée par notre cuisine

LAITAGES

DESSERTS

Compote pomme banane

Petit suisse aux fruits

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE


Viande Bovine Française (VBF) Pêche responsable Porc français Certification environnementale niveau 2 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



5 composants - se 37/2022

LUNDI
12/09


ENTREES

H2 Salade de pommes de terre 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Poisson pané 
Courgettes persillées 

LAITAGES

L2 Vache qui rit 

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI
13/09

ENTREES

H1 Mascarade de crudités (crudités de saison) 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet
Lentilles maison

LAITAGES

L1 Coulommiers a couper 

DESSERTS

D1 Mousse chocolat 

MERCREDI
14/09

ENTREES

H1 Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grillé* 
Pates au beurre 

LAITAGES

L1 Edam 

DESSERTS

D2 Compote
Biscuit

JEUDI
15/09

ENTREES

H1 Tomates en salade  

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde aux échalotes
Riz au beurre

LAITAGES

L1 Edam 

DESSERTS

D2 Fruit

NET ZERO 

ENTREES

H2 Pizza fromage 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS






V1 Palet végétarien
L2 Brocolis béchamel  

DESSERTS

D2 YAOURT FERMIER  
Madeleine

 Les pommes viennent du Sud Ouest Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement * : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 38/2022

LUNDI 19/09

H3 ENTREES

Salami

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hoki en sauce

Pommes duchesse

L1 LAITAGES

Mimolette

D2 DESSERTS

Yaourt nature sucré

MARDI 20/09

H2 ENTREES

Semoule à la grecque
(semoule française, concombre, olive, menthe, citron, huile)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes persillées

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

Flan vanille

Fruit

MERCREDI 21/09

H1 ENTREES

Macédoine mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc à la catalane

Semoule

L1 LAITAGES

Vache qui rit

D2 DESSERTS

Compote Pomme-abricot

JEUDI 22/09

H2 ENTREES

Salade de pates

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette aux champignons

Haricots verts

L3 LAITAGES

D2 DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Gaufre

VENREDI 23/09

H1 ENTREES

Duo de crudités

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Légumes, égrené végétal, épices; purée, préparée par notre cuisine

L1 LAITAGES

Petit Louis

D1 DESSERTS

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 39/2022

C'EST L'AUTOMNE



LUNDI 26/09

ENTREES

H1 Betteraves en salade

 PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Fricassée madrilène
 Sauté de poulet, carottes, oignon, poivron, tomate, paprika

L1 Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

MARDI 27/09

ENTREES

H2 Taboulé
 Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pizza fromage

L2 Haricots beurre persillés
 PRODUIT DE SAISON
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2 Coulommiers à couper

DESSERTS

D1 Compote pomme banane

MERCREDI 28/09

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Haché de bœuf aux échalotes

L1 Pates au beurre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 29/09

ENTREES

H1 **Salade automnale**
 Céleri, pomme, noix, vinaigrette
 PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 **Colin meunière**

L2 **Purée de légumes d'automne**
 Purée pdt, carottes, potiron

LAITAGES

L2 **Vache qui rit**

DESSERTS

D1 **Moelleux aux pommes**

VENDREDI 30/09

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre
 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Roti de porc*

L2 Printanière de légumes

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Fruit
 Yaourt nature sucré

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 40/2022

LUNDI 03/10

ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Boulettes de bœuf en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Petit louis

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

MARDI 04/10

ENTREES

H2 Salade de patates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de poisson

Carottes persillées

LAITAGES

L2 Fol épi

DESSERTS

D2 Mousse chocolat

MERCREDI 05/10

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *saucisse rougail*

Riz au beurre

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Compote de pommes

JEUDI 06/10

ENTREES

H1 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill poivron curry*

Haricots plats persillés

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Fruit

Flan vanille

VENDREDI 07/10

ENTREES

H1 Salade triolo
Chou rouge et blanc, céleri râpé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Axaô végé
Protéines végétales, pdt, sauce tomate, poivrons, épices

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Barre Bretonne

Yaourt aromatisé

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche responsable

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 41/2022

MENU CREOLE



LUNDI
10/10
ENTREES

H1
 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Sauté de poulet provençale
 Courgettes persillées

L2
LAITAGES

DESSERTS
 Compote pomme abricots
 Yaourt nature sucré

MARDI
11/10
ENTREES

H1
 Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Roulés au fromage
 + salade verte

L1
LAITAGES
 Gouda

DESSERTS
 Flan nappé caramel

MERCREDI
12/10
ENTREES

H1
 Salade de tomates

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Escalope viennoise
 Purée

L1
LAITAGES
 Petit moulé

DESSERTS
 Crème vanille

ENTREES

H2
SALADE ST BARTH
 Riz, ananas, haricots rouge, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
*** COLOMBO DE PORC ***

POÊLÉE DES ILES
 Poêlée de légumes, banane plantain

L3
LAITAGES
VACHE PICON

DESSERTS
TARTE COCO

VENDREDI
14/10
ENTREES

H3
 Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Coquillettes de la mer
 Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan

L1
LAITAGES

DESSERTS
 Petit suisse aux fruits
 Fruit

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 42/2022

LUNDI
 17/10
ENTREES

H3
 Œuf dur mayonnaise
 Œufs de poules élevées en plein air

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Boules de soja sauce tomate

L2
 Haricots plats persillés

LAITAGES
 Chanteneige

DESSERTS
 Fruit

VÉGÉTARIEN

MARDI
 18/10
ENTREES

H1
 Duo de crudités râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Escalope viennoise

L1
 Petits pois

LAITAGES
 Coulommiers a couper

DESSERTS
 Yaourt nature sucré

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI
 19/10
ENTREES

H1
 Tartare de légumes
 (cubes tomates, légumes macédoine, huile, citron)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Raviolis de bœuf

L1
 Vache qui rit

DESSERTS
 Fruit

JEUDI
 20/10
ENTREES

H2
 Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Jambon grill en sauce

L3
 Chou fleur béchamel

DESSERTS
 Yaourt aromatisé
 Brownie

VENDREDI
 21/10
ENTREES

H1
 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Brandade parmentière

L2
 Gouda

DESSERTS
 Compote

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES - 5 composants - se43/2022

LUNDI 24/10

ENTREES

H1 Chou coleslaw
Chou et carottes râpés, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de poulet

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Emmental

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 25/10

ENTREES

H2 Taboulé
Semoule française

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Hoki à la bordelaise

Pêche responsable

Courgettes persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L3 Petit louis

DESSERTS

D2 Moelleux citron

MERCREDI 26/10

ENTREES

H1 Salade bohémienne
Concombre, tomates, câpres, olives

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc*

Boulgour

LAITAGES

L1 Chanteneige

DESSERTS

D1 Flan chocolat

JEUDI 27/10

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *saucisses de Strasbourg*

Purée

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENREDI 28/10

ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Gnocchettis ratatouille fromage

Nouvelle recette

Pates gnocchettis, légumes ratatouille, fromage

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

Compote

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF) Pêche responsable Porc français Certification environnementale niveau 2 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES - 5 composants - se 44/2022



LUNDI 31/10

H2 ENTREES
Salade de pâtes
Pâtes françaises

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson pané

L3 LAITAGES
Carottes persillées

D1 DESSERTS
Petit suisse aux fruits

MARDI 01/11

H2 ENTREES
FERIE

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3 LAITAGES

D2 DESSERTS

MERCREDI 02/11

H3 ENTREES
Salami

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille aux épices

L1 LAITAGES
Semoule

D1 DESSERTS
Fruit
Flan nappé caramel

JEUDI 03/11

H2 ENTREES
Salade de pommes de terre

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
jambon grill en sauce

L3 LAITAGES
Haricots beurre

D1 DESSERTS
Yaourt nature sucré
Biscuit

MENU MEXICAIN

H2 ENTREES
Salade cajun
Mais, petits pois, tomate, épices cajun, vinaigrette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chili con carne

L1 LAITAGES
Vache qui rit

D2 DESSERTS
Crème vanille

Les pommes viennent du Sud Ouest

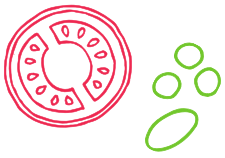
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

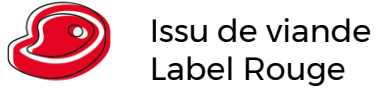
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt 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



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française