

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 45/2021

LUNDI
08/11
ENTREES

H1
Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

VI PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de blé

Lentilles

L1 LAITAGES
Petit louis

D2 DESSERTS
Flan nappé caramel

MARDI
09/11
ENTREES

H2
Salade de pâtes
Pâtes françaises

VI PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de bœuf sauce barbecue

VI PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Farandole de légumes
(courgettes, carottes, salsifis)

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS
Fruit
Petit suisse aux fruits

MERCREDI
10/11
ENTREES

H2
Pommes de terre en salade

VI PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Cordon bleu

Blettes béchamel

L2 LAITAGES
Petit moulé

D1 DESSERTS
Fromage blanc vanille

JEUDI
11/11
ENTREES

H1
ENTREES

VI PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
FERIE

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

VENDREDI
12/11
ENTREES

H1
Chou blanc en salade

VI PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colin meunière

Épinards pommes de terre

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS
Madeleine
Fruit

Produits local Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Fait maison

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 46/2021

LUNDI 15/11

H3 ENTREES

saucisson sec

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce chasseur (champignons, oignons, thym, tomate)

L1 LAITAGES

Pommes noisette

D2 DESSERTS

Fruit

MARDI 16/11

H3 ENTREES

Potage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette
Palet végétarien montagnard (carotte, épinards, oignon, blé, fromage, huile tournesol)

L2 LAITAGES

Haricots plats persilles

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI 17/11

H1 ENTREES

Chou rouge sucré salé

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche + salade (20g)

L1 LAITAGES

Samos

D2 DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI 18/11

H1 ENTREES

Betteraves vinaigrette

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de volaille marengo

L1 LAITAGES

Pates au beurre

D2 DESSERTS

Barre bretonne
Petit suisse aux fruits

VENDREDI 19/11

H2 ENTREES

Salade de riz multicolore

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue
Carottes persillées

L2 LAITAGES

Emmental

D2 DESSERTS

Compote pomme poire

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Fait maison

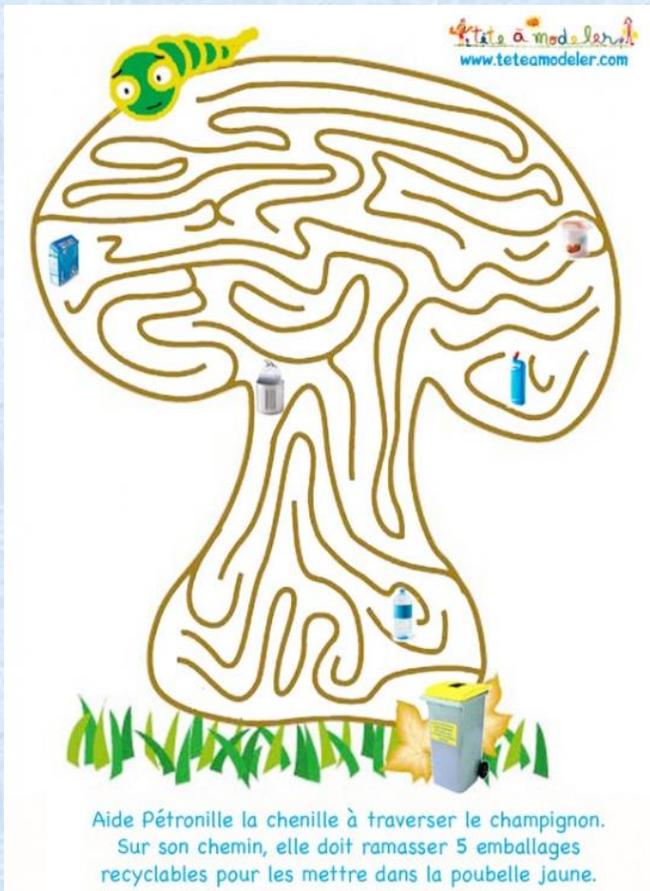
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

SEMAINE EUROPEENNE DE LA

REDUCTION DES DECHETS



Coloriage



Retrouve la bonne poubelle





L'entreprise PAPREC est notre prestataire pour le recyclage des déchets cartons, boîtes de conserves, film plastiques et barquettes plastiques.

7 002 740t
déchets collectés
et traités depuis
janvier 2021



PLASTIQUES



PLASTIQUES



VERRE



BIODECHETS



VEHICULE HORS D USAGE



DECHETS DE CHANTIERS



DECHETS INDUSTRIELS
DANGEREUX (DID)



DECHETS INDUSTRIELS
BANALS (DIB)



FERRAILLES ET
METAUX



BOIS



DE3

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 47/2021

LUNDI

22/11

ENTREES

H2

Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Roti de porc

Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L3

Vache qui rit

DESSERTS

D1

Mosaïque de fruits

MARDI

23/11

ENTREES

H1

Mascarade de crudités
Crudités de saison

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Bœuf Foyot
(sauté de bœuf, oignons, estragon, crème)

Petits pois

LAITAGES

L2

Coulommiers à couper

DESSERTS

D2

Mousse chocolat

MERCREDI

24/11

ENTREES

H1

Salade liégeoise
(pdt cubes, haricots verts FR, dés de poulet, vinaigrette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Compote
Biscuit

JEUDI

25/11

ENTREES

H3

Œufs durs
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Boulogne à l'espagnole
(boulogne, poivrons, tomate, oignons)

LAITAGES

L2

Edam

DESSERTS

D1

YAOURT FERMIER

VENDREDI

26/11

ENTREES

H1

Radis beurre

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Colin sauce créole

Pates au beurre

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

Fruit
Gaufre

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



Fait maison

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.

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis, ...

Grace à nous tu auras:

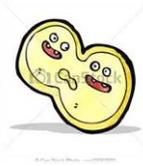
- De la Vitamine B9 et B12:

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- Des Antioxydants:

Pour protéger tes cellules

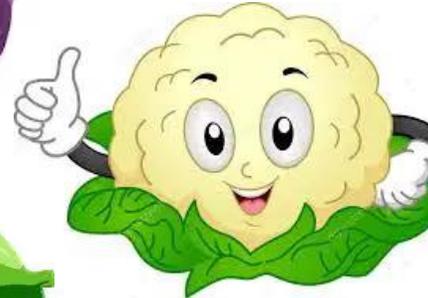


- De la vitamine C:

Pour être en pleine forme

- Beaucoup d'Eau

- des Fibres et des Minéraux



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une vinaigrette
sucré salé ou chaud
avec une béchamel



BON APPETIT !

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 48/2021

LUNDI
29/11
ENTREES

H2

Taboulé
(semoule française)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Waterzoï
(sauté de poulet, champignons, petits légumes, sauce)

Chou fleur persillé

L2

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

D2

Flan nappé caramel

MARDI
30/11
ENTREES

H1

Chou coleslaw
(chou et carottes râpés, mayonnaise)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Croque-monsieur
+ salade (20g)

L1

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

D1

Fruit

MERCREDI
01/12
ENTREES

H1

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Jambon grill

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

Tomme blanche

DESSERTS

D2

Yaourt nature sucré

JEUDI
02/12
ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Hachis parmentier végétarien
(purée, lentilles, carottes, oignons)

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

D2

Compote Pomme abricot

VENDREDI
03/12
ENTREES

H3

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de hoki au curry

Carottes persillées

L2

LAITAGES

DESSERTS

D1

Fourré caramel
beurre salé

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



Fait maison

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 49/2021

LUNDI

06/12

ENTREES

H1

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde aux échalotes

LAITAGES

L1

Gouda

DESSERTS

D1

Maestro chocolat

MARDI

07/12

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre et maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Pizza au fromage AOP

LAITAGES

L3

Haricots beurre persillés

Brie à couper

DESSERTS

D1

Fruit

MERCREDI

08/12

ENTREES

H1

Salade triolo (trilogie de légumes de saison)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poêlée villageoise (pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons, légumes)

LAITAGES

L2

Samos

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

JEUDI

09/12

ENTREES

H1

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Pates bolognaises

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

D1

Mosaïque de fruits

VENDREDI

10/12

ENTREES

H2

Salade de blé (blé français)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson pané
Épinards à la crème

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1

Petit suisse aux fruits

Biscuit

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche responsable

Fruit ou légume frais

Agriculture raisonnée

Origine France

Fait maison

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.

MENU DE NOËL



ROULÉ AU FROMAGE

PAUPIETTE ET SA SAUCE
POMMES DUCHESSE



BUCHE ET
PÈRE NOEL EN CHOCOLAT
CLÉMENTINE



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 50/2021

LUNDI
13/12

H2 ENTREES
Salade de riz

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de soja sauce tomate
Printanière de légumes

L2 LAITAGES

DESSERTS
Flan vanille
Fruit

MARDI
14/12

H3 ENTREES
Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet

L1 LAITAGES
Lentilles
Gouda

D2 DESSERTS
Yaourt aromatisé

MERCREDI
15/12

H3 ENTREES
Mortadelle

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas

L1 LAITAGES
Pates au beurre

D2 DESSERTS
Mousse chocolat

JEUDI
16/12

H2 ENTREES
Surimi mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade de poisson

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS
Yaourt nature sucré
Compote

17/12

H1 ENTREES
ROULE AU FROMAGE

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE DE NOËL
POMMES DUCHESSE

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
BUCHE ET PÈRE NOËL EN CHOCOLAT
CLÉMENTINE



LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest
 Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Fait maison

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 51/2021

LUNDI 20/12

ENTREES

H1 Haricots verts forestière

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Porc sauce aigre douce*

L1 Petits pois

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

D1 Flan chocolat

MARDI 21/12

ENTREES

H2 Taboulé
Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de blé

L2 Haricots beurre persillés

LAITAGES

DESSERTS

D1 Fruit
Petit suisse aux fruits

MERCREDI 22/12

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Escalope de poulet à la crème

L3 Chou fleur persillé

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

JEUDI 23/12

ENTREES

H1 Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Poêlée villageoise*
(pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons, légumes)

L1 **LAITAGES**

DESSERTS

D1 Crème vanille
Madeleine

VENDREDI 24/12

ENTREES

H3 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de colin sauce orange

L1 Pommes vapeur

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

D2 Compote

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Fait maison

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 52/2021

LUNDI

27/12

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de porc sauce indienne

Pommes noisette

L1

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Fruit

MARDI

28/12

ENTREES

H2

Salade de pâtes
Pâtes françaises

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Steak de soja sauce barbecue

Poêlée de légumes

L3

LAITAGES

Camembert

D2

DESSERTS

Compote

MERCREDI

29/12

ENTREES

H1

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Chipolatas

Blé au beurre

L1

LAITAGES

Petit louis

D1

DESSERTS

Mosaïque de fruits

JEUDI

30/12

ENTREES

H3

Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchons de poulet

Haricots verts persillés

L3

LAITAGES

Edam

D2

DESSERTS

Yaourt nature sucré

VENDREDI

31/12

ENTREES

H1

Salade de betteraves

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Calamars à la romaine

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

DESSERTS

Biscuit

Flan chocolat

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche responsable

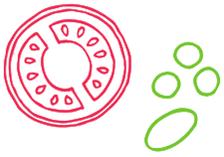
Fruit ou légume frais

Agriculture raisonnée

Origine France

Fait maison

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

-  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)