

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 19/2022

LUNDI 09/05

ENTREES

H3 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc*

Courgettes persillées

LAITAGES

L3 Petit louis

DESSERTS

D2 Flan nappé caramel

MARDI 10/05

ENTREES

H2 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roulé au fromage

+ salade verte

LAITAGES

L1 **PRODUIT DE SAISON**

DESSERTS

D1 Compote

Petit suisse aux fruits

MERCREDI 11/05

ENTREES

H2 Taboulé
Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de Poulet

Chou fleur béchamel

LAITAGES

L2 **PRODUIT DE SAISON**

Vache qui rit

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

JEUDI 12/05

ENTREES

H1 Concombres a la grecque
Concombre, fromage blanc, menthe, ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Poêlée Villageoise*
pdt, légumes, oignon, saucisse de francfort, saucisson à l'ail

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

Fruit

VENDREDI 13/05

ENTREES

H3 *Roulade*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Paupiette a la crème

Pates au beurre

LAITAGES

L1 St Paulin

DESSERTS

D1 Barre bretonne à trancher

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
 Fruit ou légume frais
 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 20/2022

LUNDI 16/05

ENTREES

H1 Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colombo de porc
Sauté de porc, curry, oignon

Lentilles maison 

LAITAGES

L1 Carré frais



DESSERTS

D2 Fruit



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI 17/05

ENTREES

H2 Salade de patates
Patates françaises



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Acras de morue 

Haricots beurre   **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

L2 Brie à tailler 



DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré



MERCREDI 18/05

ENTREES

H1 Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tomate farcie

Riz

LAITAGES

L1 Samos



DESSERTS

D2 Maestro vanille



JEUDI 19/05

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Semoule chilienne
Semoule, poivrons, oignon, sauce tomate, haricots rouges, maïs

Nouvelle recette

LAITAGES



DESSERTS


D2 Madeleine

Petit suisse aux fruits 

VENDREDI 20/05


ENTREES

H2 Salade de pommes de terre




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Chipolatas*

Carottes persillées  **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

L2 Emmental



DESSERTS







D1 Compote pomme banane

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  Fruit ou légume frais  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Haute valeur environnementale

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 21/2022

PRODUIT DE SAISON

LUNDI
23/05

ENTREES

H2

Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde

Garniture catalane
Pdt, poivron, courgette, tomate, oignon

L3

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

D2

Fruit

MARDI
24/05

ENTREES

H1

Mascarade de crudités
(crudités de saison)

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poisson pané



Petits pois



L1

LAITAGES

Coulommiers a couper



DESSERTS

D2

Mousse chocolat



MERCREDI
25/05

ENTREES

H1

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Jambon grill



Pates au beurre



L1

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Biscuit

JEUDI
26/05

ENTREES

H1

FERIE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

VENDREDI
27/05

ENTREES

H1

Salade liégeoise
Haricots verts, pdt, dés de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Haché de bœuf au jus

Semoule



L1

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



Yaourt aromatisé



Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



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.

TOMATES ET COULEURS



Nous les tomates sommes très nombreuses, avec des formes et couleurs

variées: longue, ronde, cœur de bœuf, cerise, cœur de Pigeon,.....

Nous aimons le soleil et la chaleur.



Nous contenons beaucoup de bêta-carotène de part notre couleur, qui aide à maintenir une bonne vue; mais aussi du lycopène, antioxydant qui protège les cellules.

Nous contenons aussi beaucoup d'eau et un peu de vitamine C.





LE MENU DE LA SEMAINE

Biodiversité et fruits en fête



LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

5 composants - se 22/2022

LUNDI 30/05

H1 ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill en sauce

Haricots en grain

L1 LAITAGES

Mimolette

D2 DESSERTS

Yaourt sucré

MARDI 31/05

H2 ENTREES

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

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

Haricots verts

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

Fruit

Flan nappé caramel

MERCREDI 01/06

H1 ENTREES

Tartare de légumes

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette aux champignons

Pommes vapeur

L1 LAITAGES

Tome blanche

D2 DESSERTS

Compote Pomme-abricot

JEU 02/06

H1 ENTREES

Tomates en saladex

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au miel

Patex au beurre

L1 LAITAGES

Petit Louis

D1 DESSERTS

Fraises locales

VENDREDI 03/06

H3 ENTREES

Pâté de campagne

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hoki sauce bonne femme
Sauce champignons

Carottes persillées

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Moelleux chocolat



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
 Fruit ou légume frais
 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 23/2022

LUNDI
06/06
ENTREES

H1

FERIE

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3

LAITAGES

D1

DESSERTS

MARDI
07/06
ENTREES

H1

Chou coleslaw
 Chou et carottes râpées,
 mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
 tomate

Pommes noisette

L1

LAITAGES

Buche chèvre a tailler

D1

DESSERTS

Compote pomme
 banane

MERCREDI
08/06
ENTREES

H2

Mortadelle

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf aux
 échalotes

Riz

L1

LAITAGES

Samos

D1

DESSERTS

Yaourt nature
 sucré

JEUDI
09/06
ENTREES

H2

Salade Coraila
 Pdt, surimi râpé, oignon,
 ciboulette, mayonnaise,
 Tomate concassée

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée madrilène
 Sce poivrons, tomate, carottes,
 paprika, oignon

Haricots beurre
 persillés

L2

LAITAGES

Vache qui rit

D1

DESSERTS

Fruit

VENDREDI
10/06
ENTREES

H1

Tomate et concombre
 en salade

PRODUIT DE SAISON

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade
 parmentière

L2

LAITAGES

DESSERTS

YAOURT FERMIER

Gaufre

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 Fruit ou légume frais Certification environnementale niveau 2 Origine France Haute valeur environnementale

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 24/2022

Menu fête foraine

LUNDI 13/06

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette sauce poivre

Courgettes persillées

LAITAGES

L3 Coulommiers à couper

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

MARDI 14/06

ENTREES

H2 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colin meunière

Poêlée de légumes

LAITAGES

L2 Edam

DESSERTS

D2 Mousse chocolat

MERCREDI 15/06

ENTREES

H1 « Cele-Rimi »

Cèleri râpé, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill*

Purée

LAITAGES

L1 Chanteneige

DESSERTS

D1 Compote de pommes

JEUDI 16/06

ENTREES

H1 Salade fraîcheur

Concombre, maïs, carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tortelonis

Épinards crème

LAITAGES

L1 Flan vanille

DESSERTS

D1 Fruit

17/06

ENTREES

H1 Tranche de pastèque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poulet crisp

Chips

LAITAGES

L1 Fête Foraine

DESSERTS

D2 Pop corn

Yaourt à boire

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 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 26/2022

LUNDI

27/06

ENTREES

H1

Chou coleslaw
Chou et carottes râpées,
mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Jambon grill curry
poivrons*



Lentilles maison



L1

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

D1

Fruit



MARDI

28/06

ENTREES

H2

Taboulé
Semoule française



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Duo de courgettes

PRODUIT
DE SAISON

L3

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

D2

Moelleux au citron



MERCREDI

29/06

ENTREES

H1

Salade Bohémienne
(tomates, concombres, câpres.)

PRODUIT
DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pates au beurre



L1

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

D2

Fruit



JEUDI

30/06

ENTREES

H1

Concombres à la
grecque

PRODUIT
DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau

Purée

L1

LAITAGES

Edam



DESSERTS

D1

Fruit



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

VENDREDI

01/07

ENTREES

H2

Œuf dur
vinaigrette
Œuf de poule élevée en
plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz courgette curry
emmental

PRODUIT
DE SAISON

L1

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature
Sucré



Compote

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

LE MENU DE LA SEMAINE -

5 composants - se 27/2022



LUNDI 04/07

ENTREES

H3 *Saucisson sec*

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Haricots beurre

L2 **LAITAGES**

chanteneige

D1 **DESSERTS**

Fruit

MARDI 05/07

ENTREES

H1 Duo de râpés

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Palet végétarien

Printanière de légumes

L3 **LAITAGES**

Buche de chèvre à tailler

D2 **DESSERTS**

Yaourt nature sucré

MERCREDI 06/07

ENTREES

H2 Semoule à la grecque
Semoule française, concombre, menthe, olive, citron, huile

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Manchons de poulet

Haricots plats

L2 **LAITAGES**

Vache qui rit

D1 **DESSERTS**

Fruit

Jeudi 07/07

ENTREES

H1 **Tomate/œuf pique-nique**
Œuf de poule élevée en plein air

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Jambon blanc

Chips

L1 **LAITAGES**

Gouda

D1 **DESSERTS**

Brownie

VENDREDI 08/07

ENTREES

H2 **Salade Coraillo**
Pdt, surimi râpé, oignon, ciboulette, mayonnaise, Tomate concassée

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hoki à la bordelaise

Brocolis béchamel

L3 **LAITAGES**

Yaourt aromatisé

D2 **DESSERTS**

Compote

Les pommes viennent du Sud Ouest

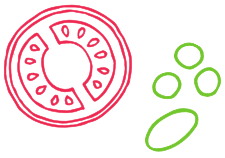
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

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
-  Produit local
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Le Porc Français
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Volaille Française
-  Indication Géographique Protégé (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Certification environnementale niveau 2
- 