



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 06 au 10 Mai 2024



LUNDI















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Concombres vinaigrette		Férié	Férié	Fermé
 Filet de poisson pané et citron	 Sauté de poulet sauce dijonnaise			
Haricots verts Bio  et Pommes de terre (CE2) 	Brocolis et Riz 			
 Fromage blanc & coulis de fruits rouges	Emmental Bio 			
	Crumble poire			

-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origin Protégée
-  Agriculture Biologique
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation Origin Contrôlée
-  Indication Géographique Protégé
-  Région ultrapériphérique
- CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 13 au 17 Mai 2024



STOP
au gaspi!

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Tomate vinaigrette balsamique du chef		Salade verte croûtons emmental	
Pizza au fromage	Sausisse de Francfort (CE2) * Sausisse de volaille	Sauté de bœuf sauce curry	Parmentier de légumes	Filet de colin crème ciboulette
Salade verte	Courgettes persillées et Torsades	Ratatouille Bio et Boullgour		Purée de carottes Bio
Gouda	Yaourt fermier Bio	Tomme noire		Pont l'Evêque
Flan nappé caramel		Fraises & sucre	Moelleux au chocolat	Compote
		Marbré cacao Petit suisse sucré Banane		



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique

CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 20 au 24 Mai 2024


















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE		  Tomate Bio mozzarella		
	 Nugget's de blé et ketchup	 Filet de poulet sauce barbecue	  Hachis parmentier	 Tortellonis saumon sauce aurore
	Petits pois carottes	Blé CE2 aux petits légumes	Salade verte	
	Yaourt aromatisé		   Camembert Bio	Gouda Bio 
	Muffin	  Banane	 Pastèque	 Mousse au chocolat au lait
		Pain de campagne Samos Jus de pomme		



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origin Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale



Appellation Origin Contrôlée



Indication Géographique Protégé



Région ultrapériphérique

CE2 Certification environnementale de niveau 2



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef</p>			<p>Concombres vinaigrette du chef</p>	
<p>Sauté de porc sauce dijonnaise* Sauté de dinde sauce dijonnaise</p>	<p>Palet végétarien sauce tomate</p>	<p>Filet de lieu sauce provençale</p>	<p>Sauté de bœuf sauce au poivre</p>	<p>Boulettes de soja sauce pizzaiolo</p>
<p>Lentilles aux oignons</p>	<p>Haricots verts et Semoule</p>	<p>Courgettes persillées et Pommes de terre CE2</p>	<p>Purée Bio</p>	<p>Torsades Bio</p>
	<p>Coulommiers</p>	<p>Fromage blanc</p>		<p>Petit moulé nature</p>
<p>Chou vanille</p>	<p>Flan chocolat</p>	<p>Fraises & sucre</p>	<p>Compote</p>	<p>Nectarine</p>
		<p>Pain au chocolat Lait nature Nectarine</p>		

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Duo de pastèque et melon 		Rosette et cornichon*  Roulade de volaille et cornichon
 Estouffade de boeuf au paprika 	 Chili sin carne	 Sauté de dinde à la provençale	 Galette de boulgour et légumes sauce curry	 Filet de colin meunière
Carottes cuisinées CE2 et Flageolets	Riz 	Julienne de légumes et Blé CE2	Courgettes persillées et Torsades 	Brocolis et Pommes vapeur 
 Coulommiers Bio 	Vache qui rit Bio 		Petit suisse aromatisé Bio  	
Nectarine 	 Banane 	Compote	Tarte Normande	 Fromage blanc & pétales de céréales
		Pain aux céréales & confiture Yaourt sucré Pâte de fruit		

-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origine Protégée
-  Agriculture Biologique
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégé
-  Région ultrapériphérique
-  CE2 Certification environnementale de niveau 2



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JÉUDI

VENDREDI

	Melon		 	Tomate mozzarella
 Beignets de poisson & ketchup	 Couscous falafels	 Sauté de veau au jus	 Émincé de poulet Basquaise	 Lasagnes ricotta épinards
Petits pois carottes	Couscous légumes et Semoule	Poêlée de légumes Bio et Blé CE2	 Fusilli	Salade verte
Gouda Bio		St Nectaire	 Yaourt fermier Bio	
Pêche	 Crème Mont Blanc chocolat	 Banane	Crêpe au sucre	Abricot
		Brioche Yaourt sucré Jus de pomme		

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Produit local
- Haute valeur environnementale
- Appellation Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Région ultrapériphérique
- CE2 Certification environnementale de niveau 2




















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Saucisson à l'ail et cornichon* Roulade de volaille et cornichon		 Tomate Bio au basilic 	
Cordon bleu	 Quiche aux légumes	  Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	  Bolognaise	 Filet de colin sauce curry
Carottes cuisinées CE2 et Pommes de terre CE2 	Salade verte 	Purée d'épinards Bio 	Coquillettes 	Courgettes persillées et Blé
Emmental	Fromage blanc & coulis de fruits rouges 	Chanteneige		Yaourt sucré
Yaourt Bio Vanille 		Melon 	Pêche 	Tarte au citron
		Pain & confiture Yaourt sucré Jus d'orange		



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique

CE2 Certification environnementale de niveau 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef  				Tomate vinaigrette de Xérès du chef 
 Saucisse de Francfort* (CE2) <i>Saucisse de volaille</i>	 Gnocchis aux 3 fromages	 Brandade de poisson	Crousty de poulet	 Boulette de soja sauce basquaise
Lentilles aux oignons		Salade verte	Carottes cuisinées CE2 et Torsades 	Ratatouille et Riz 
	  Petit suisse aromatisé Bio	  Camembert Bio 	 Emmental	
Beignet chocolat	Nectarine 	Pastèque 	Crème Mont Blanc vanille	Abricot 
		Pain au chocolat Fromage blanc aux fruits Jus d'ananas		



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique

CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 1er au 05 Juillet 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Tomate Bio mozzarella	Melon		Rosette et cornichon* <i>Roulade de volaille et cornichon</i>
Croc au fromage	Calamars à la romaine sauce tartare	Sauté de bœuf jus aux herbes	Fricassée de dinde à la provençale	Pizza aux légumes
Petits pois carottes	Haricots verts et Farfalles	Purée de pommes de terre Bio	Courgettes Bio au gratin et Blé CE2	Salade verte
Yaourt sucré			Bûche de chèvre	
Abricot	Fromage blanc & pétales de céréales	Flan nappé caramel	Nectarine	Moelleux au chocolat
		Brioche Lait nature Pêche		



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Produit local



Haute valeur environnementale



Appellation Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Région ultrapériphérique

CE2 Certification environnementale de niveau 2