

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Taboulé			Carottes râpées Bio vinaigrette
Cordon bleu	Emincé de poulet sauce tandoori	Sauté de boeuf sauce pizzaiolo	Chili sin carne	Filet de colin sauce aurore
Petits pois carottes	Purée de légumes Bio	Brocolis et Semoule Bio	Riz	Haricots verts persillés / Coquillettes Bio
Yaourt aromatisé Bio		Brie	Emmental Bio	
Clémentine	Flan caramel	Mousse au chocolat	Tarte Normande	Banane
		Pain au lait Yaourt sucré Clémentine		



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



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÉRIÉ			Potage de légumes du chef	
	Pizza au fromage	Couscous bœuf	Parmentier de poisson	Rôti de porc sauce charcutière Rôti de dinde sauce charcutière
	Salade verte	Couscous légumes et semoule	Salade verte	Ratatouille / Pommes vapeur
	Yaourt aromatisé Bio	Petit suisse fruits Bio		Coulommiers Bio
	Clémentine	Pomme	Liégeois vanille	Moelleux au chocolat crème anglaise
		Madeline Lait Compote		

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Crêpe au fromage	Potage potiron Bio du chef 	Salade coleslaw Bio 
Chipolata  Saucisse de volaille	Curry de légumes et riz 	Boulette de soja sauce provençale 	Raclette Raclette volaille	Filet de colin sauce normande 
Petits pois carottes		Gratin de chou fleur et  Pommes persillées Bio		Epinards à la crème / Torsades
Tomme Bio 	Yaourt sucré Bio 			
Compote	Banane 	Ananas 	Velouté fruits	Crème Mont blanc chocolat 
		Petits beurre Fromage blanc sucré Jus d'orange		

-  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



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage poireau pdt			Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes légumes Bio	Sauté de bœuf sauce forestière	Colombo poulet	Filet de saumon sauce aurore	Samoussa de légumes
Salade verte	Purée de légumes Bio	Riz Bio	Brocolis / Coquillettes Bio	Carottes cuisinées / Blé Bio
	Yaourt sucré	Carré de l'Est		
Semoule au lait	Orange	Flan caramel	Clémentine	Eclair vanille

		Galette aux céréales Petit suisse fruits 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Potage crécy du chef	Salade coleslaw Bio		
Filet de hoki sauce normande	Tortelloni Bio mozzarella sauce crème	Jambon Jambon de dinde	Croc fromage	Bolognaise
Haricots beurre / Pommes vapeur		Purée de pomme de terre	Ratatouille / Riz Bio	Torsades Bio + râpé
Emmental Bio			Yaourt sucré	Coulommiers
Clémentine	Pomme	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes	Ananas
		Croissant Petit suisse Clémentine		

- 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



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves Bio vinaigrette</p>			<p>Saucisson à l'ail cornichon</p> <p>Roulade de volaille cornichon</p>	
<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Saucisse de volaille</p>	<p>Boulette de soja sauce pizzailo</p>	<p>Emincé de poulet sauce Dijonnaise</p>	<p>Tarte aux légumes</p>	<p>Filet de colin meunière citron</p>
<p>Carottes cuisinées / Lentilles</p>	<p>Pennes Bio</p>	<p>Chou fleur béchamel / Semoule Bio</p>	<p>Purée de pomme de terre Bio</p>	<p>Courgettes persillées / Boulgour Bio</p>
	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>St Nectaire</p>		<p>Coulommiers</p>
<p>Liégeois vanille</p>	<p>Poire</p>	<p>Orange</p>	<p>Ile flottante</p>	<p>Donuts sucre</p>

		<p>Pain barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote</p>		
--	--	--	--	--

- 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**
- Appellation Origine Contrôlée**
- Indication Géographique Protégé**
- Région ultrapériphérique**
- Haute valeur environnementale**



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Potage potiron 	 Repas de Noël	 Carottes râpées vinaigrette
 Pizza fromage	 Filet de lieu sauce provençale	 Sauté de bœuf sauce curry		 Bolognaise 
Salade verte	 Purée de butternut Bio	 Riz Bio		 Torsade Bio + Rapé
 Yaourt aromatisé Bio	Camembert			
 Clémentine	Compote	Velouté fruits		 Ananas
		Pain confiture Fromage blanc Clémentine		

 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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fermé	Fermé		Fermé	Fermé

-  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

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 <p>Potage carottes Bio </p>	<p>FERIE</p>		
 <p>Sauté de veau Marengo </p>	 <p>Chipolata Saucisse de volaille</p>		 <p>Chili sin carne</p>	<p>Filet de colin sauce crème ciboulette</p>
<p>Pommes noisette</p>	 <p>Haricots verts / Blé Bio</p>		 <p>Riz Bio</p>	 <p>Purée de légumes Bio</p>
<p>Petit suisse fruits</p>			 <p>Coulommiers Bio</p>	 <p>Yaourt sucré</p>
 <p>Pomme</p>	<p>Velouté aux fruits</p>		 <p>Tarte normande</p>	 <p>Ananas</p>
<p>Gaufre liégeoise Lait Compote</p>  <p>Produit de saison</p>	<p>Pain de campagne et beurre Yaourt sucré Jus d'orange Œufs Plein Air </p> <p>Viande de porc français </p>	<p>Viande bovine française </p>	<p>Génoise abricot Petit suisse Orange</p>  <p>Pêche responsable</p>  <p>Label rouge</p>	<p>Pain aux céréales Croc lait Jus de pomme</p>  <p>Appellation Origine Protégée</p>  <p>Produit local</p>

 Agriculture Biologique

 Viande de porc français

 Plat végétarien

 Label rouge

 Produit local