



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

JEUDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

		 Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef 		Saucisson à l'ail cornichon Roulade de volaille cornichon
Saucisse de Francfort ketchup Saucisse de volaille ketchup	 Samoussa aux légumes + sauce à part	  Sauté de bœuf sauce kokonisto	 Filet de colin sauce citron	  Tortellonis Bio provençale
Carottes cuisinées Bio  et Lentilles	Torsades Bio 	Courgettes persillées et Riz	 Pommes vapeur persillées	Fromage blanc et coulis fruits rouges 
 Petit suisse aromatisé	Mimolette		 Chanteneige Bio 	Fromage blanc et coulis fruits rouges 
Clémentine 	 Flan chocolat	Velouté aux fruits	<b>Galette des Rois</b> 	
		Galettes aux céréales Petit suisse aromatisé 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 Protégée



Région ultrapériphérique



**Scolarest**  
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		  Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs)		  Betteraves Bio vinaigrette
Cordon bleu	 Boulettes de soja sauce pizzailo	  Hachis Parmentier	 Galette boulgour lentilles + sauce à part	 Filet de saumon sauce provençale
Haricots verts et Pommes de terre 	 Coquillettes Bio	Salade iceberg	Carottes cuisinées et Semoule	Brocolis Bio  et Boulgour
  Yaourt sucré Bio	Fromage ail et fines herbes		  Petit suisse aromatisé Bio	
Ananas 	Pomme 	Crème Mont Blanc vanille 	Donut's sucre	Banane 
		Madeleine Lait 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



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Macédoine mayonnaise			Salade coleslaw Bio	
Pizza au fromage	Filet de lieu sauce aurore	Filet de poulet sauce paprika	Rôti de porc sauce chasseur Rôti de dinde sauce chasseur	Knack végétal Bio ketchup
Salade iceberg	Riz Bio aux petits légumes	Julienne de légumes et Pommes vapeur persillées	Pennes Bio	Petits pois carottes
	Samos	Fromage blanc sucré		Yaourt fermier Bio sucré
Flan vanille	Ananas	Orange	Eclair au chocolat	Clémentine
		Gaufrettes vanille Yaourt sucré Compote		



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

*Nouvel an chinois*

## JEUDI

## VENDREDI

Salade de riz niçois		Nems de légumes		Œuf dur mayonnaise
 Ravioles du Royans sauce crème emmental comté	 Filet de colin sauce Vallée d'Auge	 Sauté de bœuf aux oignons	 Bolognaise	 Tarte butternut
	 Carottes cuisinées et Boulgour Bio	 Nouilles sautées	 Torsades Bio	 Salade iceberg emmental maïs
	 Brie Bio		 Petit suisse aromatisé Bio	
Liégeois chocolat	 Banane	Beignet ananas	 Compote Bio	 Clémentine

		Moelleux chocolat Lait Clémentine		
--	--	---	--	--

- 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 Protégée
- Région ultrapériphérique

**LUNDI**  
**Chandeleur**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

		Macédoine mayonnaise Bio 		Betteraves vinaigrette du chef
Nuggets volaille plein filet ketchup	 Estouffade de bœuf au paprika 	 Omelette au fromage 	 Filet de lieu sauce basquaise 	 Lasagnes de légumes Bio 
Petits pois carottes	Chou fleur béchamel / Semoule	Coquillettes Bio 	Haricots verts persillés / Riz Bio 	Salade iceberg
Emmental Bio 	 Yaourt fermier Bio 		Camembert	Fromage blanc aux fruits 
Crêpe au sucre 	Pomme 	Ananas 	Mousse au chocolat 	
		Pain au lait Yaourt sucré Clémentine		



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Février 2025



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	Salade de haricots verts		Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	
Fricassée de porc sauce charcutière  Fricassée de dinde sauce charcutière	Teddy cheese Bio sauce gorgonzolla	Filet de poulet sauce curry	Nuggets de blé sauce tartare	Filet de saumon aux agrumes
Pommes noisette		Courgettes Bio gratin / Boulgour	Tortis Bio	Brocolis / Riz Bio
Gouda Bio		St Nectaire		Petit suisse fruits
Beignet chocolat	Compote	Fromage blanc et coulis fruits rouges	Tarte normande	Banane
		Croissant Petit suisse Jus d'ananas		

- 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 Protégée
- Région ultrapériphérique

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

	 Betteraves Bio vinaigrette 		Salade coleslaw	Roulade de volaille cornichon
 Emincé végétal sauce provençale	 Sauté de bœuf sauce forestière 	Couscous	  Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon	 Tarte fromage
 Epinards à la crème / Pomme de terre Bio 	Frites	Légumes couscous / Semoule	 Gratin de coquillettes Bio aux dés de dinde	Julienne de légumes / Riz
 Chanteneige Bio 		 Coulommiers Bio 		
 Crème dessert vanille	Ananas	Pomme	 Yaourt 2 vaches framboise Bio	 Moelleux au chocolat crème anglaise

Brioche	Pain	Madeleine	Pain au lait	Pain
Yaourt sucré	Croc lait	Yaourt à boire	Petit suisse	Emmental
Fruits secs	Pomme 	Clémentine 	Compote	Banane



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Février 2025

VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Carottes râpées Bio 			
Saucisse de Toulouse  Saucisse de volaille	  Tortelloni Bio sauce provençale	 Filet de lieu sauce crème ciboulette	  Bolonara	 Crêpe au fromage
Carottes cuisinées et Lentilles		Purée de brocolis	Macaroni Bio 	Haricots verts Bio / Pomme de terre 
Camembert Bio 		Yaourt fermier Bio 	Cantal 	Petit suisse
Mousse au chocolat 	Tarte aux poires 	Clémentine 	Flan nappé caramel 	Ananas au sirop

Croissant Petit suisse Jus de pomme	Pain Vache qui rit Banane	Moelleux chocolat noisette Lait nature Compote	Galettes aux céréales Fromage blanc Jus d'orange	Petits beurre Yaourt aromatisé 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