



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 03 au 07 Mars 2025












LUNDI

















MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 Chou rouge au maïs	 Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef
 Estouffade de bœuf sauce poivre	 Tortelloni Bio mozzarella à la Napolitaine	Samoussa aux légumes + sauce à part	 Filet de colin sauce crème ciboulette
Pommes noisettes		Brocolis et Torsades Bio	Garniture feijoada (riz Bio, cumin, haricots rouges)
 Brie Bio	 Petit suisse fruits Bio		 Yaourt fermier Bio
Orange	 Donut's	Velouté aux fruits	Ananas frais
		Marbré cacao Lait nature Fruits secs	

-  **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**



Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



LUNDI















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		  Chou blanc Bio vinaigrette		  Betteraves Bio vinaigrette
Cordon bleu	 Boulettes de soja sauce pizaiolo	  Sauté de poulet Vallée d'Auge	 Galette boulgour pois chiche emmental et sauce tomate à part	 Filet de lieu sauce normande
Petits pois carottes	 Pennes Bio	Julienne de légumes / Riz	Piperade de légumes et  Semoule Bio	 Purée de carottes Bio
 Yaourt aromatisé	Fromage ail et fines herbes		 Fromage blanc sucré	
  Salade de fruits de saison Bio	 Pomme	 Crème Mont Blanc vanille	Gateau basque	 Banane
		Madeleine Fromage blanc 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 17 au 21 Mars 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salade coleslaw Bio </p>			 <p>Concombre Bio bulgare </p>	
 <p>Fricassée de porc provençale <i>Fricassée de dinde provençale</i> </p>	 <p>Filet de poisson meunière sauce tartare</p>	 <p>Choucroute <i>Choucroute volaille</i></p>	 <p>Sauté de boeuf sauce paprika </p>	 <p>Tortelli aux bolets sauce gorgonzola</p>
<p>Haricots verts / pommes vapeur persillées </p>	 <p>Riz Bio aux petits légumes</p>	<p>Légumes choucroute</p>	<p>Ratatouille et Macaroni Bio </p>	
	 <p>Coulommiers Bio </p>	<p>Fromage blanc sucré </p>		 <p>Yaourt sucré Bio</p>
<p>Flan vanille </p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Orange </p>	<p>Beignet</p>	<p>Ananas </p>
		<p>Gaufrettes vanille Lait Pomme</p>		



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé				Carottes râpées Bio vinaigrette du chef  
Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille 	Boulettes végétales rôties Bio sauce colombo  	Emincé de poulet sauce marengo 	Parmentier poisson 	Croq fromage sauce forestière à part 
Carottes Bio / Lentilles 	Haricots verts et Pommes de terre Bio 	Blé Bio aux petits légumes 	Salade verte	Coquillettes Bio 
	Cantal 	Brie	Petit suisse aromatisé Bio 	
Liégeois chocolat 	Compote	Banane 	Chou vanille	Ananas 
		Madeleine Yaourt aromatisé 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





LUNDI















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Macédoine mayonnaise Bio 		Roulade de volaille et cornichon
Nuggets volaille plein filet mayonnaise	Pizza au fromage 	Sauté de bœuf sauce pizzaiollo  	Bolognaise  	Filet de hoky sauce aurore 
Petits pois carottes	Salade verte	Brocolis / Boulgour	Torsades Bio + râpé 	Haricots verts / pdt Bio 
Emmental Bio 	Yaourt fermier Bio 		Chanteneige	Fromage blanc aux fruits 
Velouté aux fruits	Pomme 	Tarte abricotine 	Mousse au chocolat 	
		Pain au lait 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



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 07 au 11 Avril 2025

**Chocolat
en
fête**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Concombres Bio vinaigrette du chef		Carottes râpées Bio œuf dur façon nid de Pâques		
Lasagnes de légumes Bio	Emincé de poulet sauce provençale	Boulettes de soja sauce curry	Parmentier de canard	Filet de saumon sauce paprika	
Salade verte	Julienne de légumes / pommes persillées	Courgettes Bio gratin / Riz		Brocolis / Coquillettes Bio	
Gouda Bio		St Nectaire		Fromage blanc fruits	
Crème dessert vanille	Compote	Ananas au sirop		Moelleux chocolat crème anglaise Chocolat de Pâques	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 Protégé
- Région ultrapériphérique

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Betteraves Bio vinaigrette		Salade coleslaw	
Tarte fromage	Boulettes végétales Bio sauce basquaise	Paëlla	Sauté de bœuf sauce chasseur	Filet de colin sauce curry
Haricots verts / pdt Bio	Frites	Riz paëlla	Courgettes / Semoule Bio	Piperade de légumes / Macaroni Bio
Edam Bio		Camembert Bio		
Mousse au chocolat	Ananas	Pomme	Eclair chocolat	Pêche au sirop

Brioche	Pain aux céréales	Pain d'épices	Pain & confiture	Pain de campagne
Yaourt sucré	Gouda	Yaourt à boire	Petit suisse	Emmental
Fruits secs	Cocktail de fruits	Orange	Compote	Banane

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	



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 21 au 25 Avril 2025

VACANCES SCOLAIRES





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	Œuf dur mayonnaise			
	Pizza fromage 	Couscous poulet	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo  	Filet de poisson pané sauce tartare 
	Salade verte	Semoule / Légumes couscous	Carottes cuisinées Bio / Riz 	Pommes pins
		Yaourt sucré Bio 	Mimolette	Petit suisse sucré
	Tarte aux poires 	Orange 	Ile flottante	Pomme 

	Pain de campagne	Moelleux chocolat noisette	Pain & confiture	Pain aux céréales & barre de chocolat
	Vache qui rit	Lait nature	Fromage blanc	Yaourt aromatisé
	Fruits secs	Compote	Jus d'orange	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 Protégé



Région ultrapériphérique



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Concombre vinaigrette du chef 		FERIE	
Saucisse de volaille ketchup	  Conchiglioni Bio sauce emmental gorgonzola	Sauté de veau sauce forestière 		Calamars sauce tartare 
Lentilles aux oignons		Gratin courgettes / Blé		Purée pdt Bio 
Brie Bio 		Petit suisse fruits Bio 		Vache qui rit
Tarte normande 	Compote	Banane 		Crème dessert chocolat
		Pain Samos Fruits secs		



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