

Bon
appétit

Menu de la semaine du 2-sept. au 6-sept.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon jaune
Salade caleslaw
Surimi sauce cocktail
Salade batavia aux olives

Salade mêlée à la tomate
Taboulé aux légumes
Betteraves vinaigrette
Carottes râpées au citron

Salade piémontaise
Salade iceberg au fromage
Saucisson à l'ail et cornichons
Concombre émincé aux éclats de maïs

Tomates vinaigrette
Salade mêlée vinaigrette
Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut
Terrine de campagne

Haché de veau au jus

Frites
Poêlée campagnarde

Aiguillettes de poulet

Blé aux petits légumes
Haricots beurre



Daube de boeuf bistrot

Semoule
Courgettes sautées au thym

Colin d'alaska ,citron

Haricots blancs à l'italienne
Carottes vichy

Bûche au lait de mélange (fromage)
Gouda
Yaourt nature sucre

Pyrene
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

Fromage comme l'emmental
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

Saint paulin
Fromage à tartiner
Yaourt nature sucre

Eclair à la vanille
Dessert de pommes et bananes (compote)
Nectarine
Yaourt velouté aux fruits mixés

Lait gélifié arôme caramel
Banane à l'anglaise
Dessert de pommes et pêches (compote)
Tarte aux pommes

Ananas au sirop
Yaourt velouté aux fruits mixés
Pomme bicolore
Biscuit roulé framboise

Dessert de pommes et abricots (compote)
Creme dessert liegeois chocolat
Kiwi
Biscuit roulé à l'abricot

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers * produits riches en graisses ** desserts sucrés
Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



Bon appétit !

Menu de la semaine du 9-sept. au 13-sept.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Betteraves et oeufs durs
ciboulette
Surimi sauce cocktail
Salade fraîcheur mozzarella
Salade de lentilles aux échalotes

Pilons de volaille aux épices

Semoule

Ratatouille

Vache qui rit

Brie

Yaourt nature sucre

Flan nappe caramel

Gaufre chocolat

Salade de fruits exotiques

Poire

MARDI

Carottes râpées au citron
Salade blé basilic et poivrons
Radis à la croque-au-sel
Salade mêlée aux olives

Chili con carne

Riz pilaf

Courgettes sautées au basilic

Yaourt nature sucre

Samos

Gouda

Pomme golden

Dessert de pommes et fraises
(compote)

Crème pâtissière à la pêche

Lait gélifié arôme vanille

MERCREDI

JEUDI

Tomates vinaigrette
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Salade iceberg au fromage
Museau vinaigrette

Raviolis bolognaise

Panaché de salades

Fromage comme l'emmental

Pyrenée

Yaourt nature sucre

Banane

Crème dessert chocolat

Biscuit menelik

Corbeille de fruits

VENDREDI

Concombre au fromage blanc
Duo de melon et pastèque
Pâté de foie
Céleri rémoulade

Encornets panés

Riz créole

Haricots beurre aux dés de tomate

Edam

Camembert

Yaourt nature sucre

Dessert de pommes et pêches
(compote)

Nectarine

Dessert gourmand chocolat
framboise

Yaourt velouté aux fruits mixés

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers * produits riches en graisses ** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de maïs aux deux poivrons</p> <p>Terrine de campagne</p> <p>Tomates au basilic</p> <p>Taboulé aux légumes</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Salade de pâtes aux crevettes</p> <p>Salade batavia</p> <p>Rosette et cornichons</p>		<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade iceberg aux maïs</p> <p>Carottes râpées ciboulette</p> <p>Salade de pois chiches</p>	<p>Salade mêlée à la tomate</p> <p>Céleri râpé sauce salade</p> <p>Cervelas et saucisson a l'ail</p> <p>Betteraves ciboulette</p>
<p>Nuggets de volaille</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Blé sauté</p> <p>Gratin de courgettes</p>		<p>Sauté de porc sauce forestière</p> <p>Riz créole</p> <p>Épinards sauce bechamel</p>	<p>Filet de lieu noir sauce provençale</p> <p>Penne</p> <p>Duo de brocolis et tomates</p>
<p>Gouda</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucre</p>	<p>Fromage comme l'emmental</p> <p>Petit moule ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucre</p>		<p>Saint paulin</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature sucre</p>	<p>Saint nectaire</p> <p>Samos</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Nectarine</p> <p>Lait gélifié arôme vanille</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraises</p> <p>Purée pommes</p>	<p>Pomme bicolore</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Biscuit roulé à la framboise</p> <p>Dessert pommes-ananas</p>		<p>Dessert pommes-cassis</p> <p>Poire à l'anglaise</p> <p>Lait gélifié arôme caramel</p> <p>Glace timbale vanille chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Biscuit brownie au chocolat</p> <p>Salade de fruits au sirop</p> <p>Beignets à l'abricot</p>

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers
 * produits riches en graisses
 ** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée



Bon appétit !

Menu de la semaine du 23-sept. au 27-sept.

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

VENDREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

Tomate nature
Salade de riz et des de jambon
Concombres salsa
Macédoine mayonnaise

Pizza royale

Salade verte

Saint paulin
Bleu
Yaourt nature sucre

Dessert pommes-ananas
Entremets vanille aux fruits rouges
Corbeille de fruits
Mousse au chocolat noir

Salade caeslaw
Salade mêlée à la tomate
Salade de pâtes à l'indienne
Tomates, petits pois, maïs

Merguez

Semoule
Poêlée de navets aux petits légumes

Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes

Clafoutis à la rhubarbe
Yaourt velouté aux fruits mixés
Raisin blanc
Abricots au sirop

Salade de mâche et betteraves à la ciboulette
Céleri rémoulade
Salade de lentilles vinaigrette
Salade d'automne

Émincé de boeuf en goulash

Frites
Carottes sautées

Vache qui rit
Yaourt nature sucre
Edam

Salade de fruits au sirop
Lait gélifié arôme chocolat
Poire
Beignet parfum chocolat

Concombres nature
Salade d'artichaut au jambon
Oeufs durs
Pâté de foie

Parmentier de poisson (colin indiv)

Purée de pommes de terre
Haricots verts persillés

Saint paulin
Camembert
Yaourt aromatisé

Dessert pommes-cassis
Liegeois vanille
Banane
Biscuit brownie au chocolat

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudites sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



Bon appétit !

Menu de la semaine du 30-sept. au 4-oct.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Tomates à la croque-au-sel
Carottes râpées ciboulette
Pomelos cerisaie
Feuilleté au fromage

Jambon blanc

Coquillettes
Chou-fleur (brisures) et poivrons

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

Pomme golden
Dessert pommes-ananas
Banane à l'anglaise
Mousse au chocolat poire

MARDI

Salade de haricots verts aux oignons
Pâté de foie
Salade iceberg au fromage
Salade de pâtes au miettes de maquereau tomate

Roti de veau

Semoule
Ratatouille

Mimolette
Camembert
Yaourt nature sucre

Salade d'oranges au caramel
Tarte aux pommes
Lait gélifié arôme vanille
Yaourts aux fruits panaches danone

MERCREDI

JEUDI

Salade d'agrumes au fenouil
Velouté de potiron
Carottes râpées au citron
Salade de riz au thon

Rougail de saucisse

Riz créole
Haricots plats persillés

Saint paulin
Vache qui rit
Yaourt aromatisé

Poire
Éclair au chocolat
Salade d'ananas
Dessert de pommes et abricots (compote)

VENDREDI

Céleri rémoulade
Tomates au basilic
Assiette de charcuterie : terrine de campagne et saucisson sec
Salade de maïs aux olives

Marmite de colin d'alaska

Blé
Épinards à la crème

Fournols
Fromage frais carre president
Yaourt nature sucre

Purée pommes
Ananas au sirop
Mousse citron
Lait gélifié arôme chocolat

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

