

4 composants - se 10/2022

LUNDI

07/03

ENTREES

Salade de blé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grillé

Chou fleur persillé

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel



MARDI

08/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tarte au fromage



Farandole de légumes
Salsifis, courgettes, carottes

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

09/03

ENTREES

Salade de pâtes
Pâtes françaises



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de Poulet

Carottes persillées



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

JEUDI

10/03

ENTREES

Duo de râpés



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée Villageoise
pdt, légumes, oignon, saucisse de francfort, saucisson à l'ail)

LAITAGES

DESSERTS

Fromage blanc vanille



VENDREDI

11/03

ENTREES

Roulade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette a la crème

Semoule



LAITAGES

DESSERTS

Barre bretonne à trancher



Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



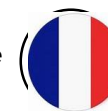
Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Nos amis les EPINARDS

Les épinards apportent:

- Des caroténoïdes bons pour les yeux
- Du magnésium pour rester zen
- Des antioxydants bons pour protéger les cellules du vieillissement
- Du calcium bon pour les os



Et enfin le fer
contenu dans les
épinards te
rendra fort
comme Popeye



**Nos pousses fraîches
sont très bonnes en salade.**

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 11/2022



Menu Indien

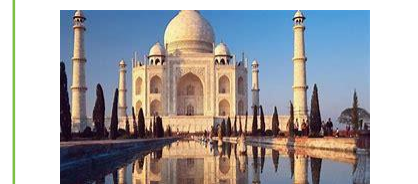
ENTREES

**Chou blanc
Taj Mahal**
(chou blanc, carottes, sauce
fromage blanc, cumin, raisins secs)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Dahl de Lentilles
+ galette de blé**
(épinards, lentilles, oignon, tomate et
crème de vache qui rit)

LAITAGES



DESSERTS
**Rocher coco
chocolat**

VENDREDI

18/03

ENTREES

Sombrero andalouse
Cœurs de palmier, maïs, haricots
rouges, macédoine

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Compote
pomme banane

LUNDI

14/03

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Pommes duchesse

LAITAGES

Carré frais



DESSERTS

MARDI

15/03

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Haricots beurre



LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature
sucré



MERCREDI

16/03

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz



LAITAGES

Samos



DESSERTS

D2

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2022

LUNDI
21/03

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Goulash de bœuf
Carottes persillées

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

MARDI
22/03

ENTREES

H1 Mascarade de crudités (crudités de saison)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson pané
Petits pois

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2 Mousse chocolat

MERCREDI
23/03

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grillé
Blé au beurre

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Compote

JEUDI
24/03

ENTREES

H1 Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Pâtes bolognaise de légumes
Pâtes françaises

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Tarte croisillon abricot

VENDREDI
25/03

ENTREES

H1 Salade liégeoise
Haricots verts, pdt, dés de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Escalope de poulet sauce échalotes

LAITAGES

L1 Semoule

DESSERTS

D1 Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 13/2022

LUNDI

28/03

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Lentilles



L1

LAITAGES

D2

DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

29/03

ENTREES

H2

Taboulé
(semoule française)



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage



Haricots
verts



L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Carré fourré
pomme

MERCREDI

30/03

ENTREES

H1

Salade piémontaise

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette aux
champignons

Garniture catalane

Pdt, poivrons, courgettes, tomates

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Compote
Pomme-abricot



JEUDI

31/03

ENTREES

H1

Chou rouge
Sucré/salé

PRODUIT
DE SAISON



V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis
De
boeuf



L2

LAITAGES

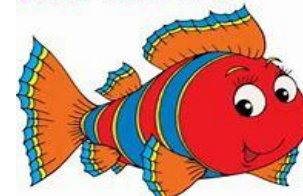
D1

DESSERTS

YAOURT FERMIER



1er AVRIL



POISSON D'AVRIL

H3

Pâté de campagne



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de
Morue



Purée de carottes

L1

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 14/2022

LUNDI

04/04

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade



V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau sauce poivre

L3

LAITAGES

Poêlée de légumes

Gouda



DESSERTS

MARDI

05/04

ENTREES

H2

Salade de pâtes
Pâtes françaises



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu



Brocolis persillés



L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote
Pomme banane

MERCREDI

06/04

ENTREES

H2

Mortadelle



V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf



Curry chou-fleur pdt

L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt nature
sucré



JEUDI

07/04

ENTREES

H2

Sombrero andalouse
(cœurs de palmier, maïs, haricots rouges, légumes macédoine)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette
Toronto
de pommes de terre
(pdt, dés de mimolette, sauce bbq, oignon)



L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Petit suisse
aux fruits



VENDREDI

08/04

ENTREES

H2

Maïs mode
Californienne

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hoki romarin
citron



Haricots beurre
persillés



L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 15/2022

LUNDI

11/04

ENTREES

H2

Salami



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boules de bœuf sauce Napolitaine



Pommes noisettes

L1

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

Yaourt aromatisé



MARDI

12/04

ENTREES

H2

Salade de blé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

palet montagnard

Farandole de légumes

L3

LAITAGES

DESSERTS

D2

Compote

MERCREDI

13/04

ENTREES

H1

Salade d'hiver
(betteraves, cèleri, noix)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Jambon grill



Pates au beurre

L1

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

L1

JEUDI

14/04

ENTREES

H1

Haricots verts
en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Nuggets de poisson

Purée

L2

LAITAGES

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré



VENDREDI

15/04

ENTREES

Nouvelles recettes

Salade de Pâques

(pousses épinard, carotte, rondelles radis, noix, vinaigrette)

H1



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poulet Pâques Rika

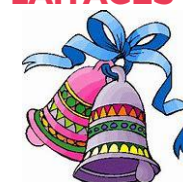
(Marinade au paprika)

Garniture Tri-Nita

(flageolets, pdt, oignon)

L1

LAITAGES



DESSERTS

D2

Dessert de pâques



* : plat avec viande porcine

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 16/2022

LUNDI



MARDI

19/04

ENTREES

H2

Taboulé
Semoule française



PLATS &

V1 ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf
Sauce barbecue



Carottes
persillées



L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit



MERCREDI

20/04

ENTREES

H1

Salade liégeoise
(haricots verts, dés de poulet, pdt)

V3

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Semoule



L1

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS



JEUDI

21/04

ENTREES

H1

Mascarades de crudités



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Petits pois

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Madeleine



VENDREDI

22/04

ENTREES

H1

Salade de Maïs



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes de la mer
(coquillettes, poisson blanc, thon,
sauce tomate)



L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt nature
sucré



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 17/2022

LUNDI

25/04

ENTREES

H2

Crêpe fromage

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Jambon grill curry
poivrons*

Trilogie de Légumes
(haricots verts, carottes, salsifis)

L2

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

FISH &
CHIPS



H1

Beetroot salad
(betteraves)



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Colin Fish and
chips



L1

Potatoes
LAITAGES



D2

DESSERTS
Lemon cake



MERCREDI

27/04

ENTREES

H1

Salade Bohémienne
(tomates, concombres, câpres,)

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Chou fleur béchamel

L2

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

JEUDI

28/04

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de poulet a la
crème

Riz

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

29/04

ENTREES

H1

Chou coleslaw
(chou blanc, carottes, mayonnaise)



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Omelette



parmentière

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt nature
sucré



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 18/2022

LUNDI

02/05

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Garniture Catalane

LAITAGES

Carré frais

DESSERTS

MARDI

03/05

ENTREES

Duo de râpés

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette provençale

Lentilles maison

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

04/05

ENTREES

Taboulé
Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet

Haricots plats

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

05/05

ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Raviolis
Épinards crème

LAITAGES

DESSERTS

Crème chocolat

VENDREDI

06/05

ENTREES

Nouvelle recette

Salade Coraillo

Pdt, surimi râpé, oignon, ciboulette, mayonnaise, Tomate concassée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poulet

Brocolis béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

* : plat avec viande porcine



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



Fruit ou
légume frais



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Agriculture
raisonnée



Origine
France



Produit de saison



Produit local

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Omelette
du chef



Plat
végétarien



Potage du
chef



Purée du
chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Certification
environnementale
niveau 2