



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		<p>Tomate Bio vinaigrette</p>	<p>Concombres à la menthe</p>		
PLAT DU JOUR	<p>Poulet rôti au jus</p>	<p>Pizza aux légumes</p>	<p>Sauté de bœuf aux herbes</p>	<p>Fricassée de dinde à la provençale</p>	<p>Filet de poisson pané sauce tartare</p>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Salade verte & maïs	<p>Purée de pomme de terre Bio</p>	Courgettes au gratin	Haricots verts (CE2) et Blé
LAITAGE DU JOUR	<p>Yaourt nature sucré Bio</p>	Camembert		<p>Yaourt Bio Fermier</p>	Brie Bio
DESSERT DU JOUR	<p>Pêche</p>	Tarte aux pommes	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Nectarine</p>	Glace
GOÛTERS	Pain & beurre Lait nature Pomme	Pain et confiture Petit suisse aromatisé Abricot	Brioche Yaourt sucré Pêche	Pain Fromage fondu Compote	Marbré cacao Banane Jus de pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origin Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Appellation d'origine Controlée
- Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Vacances scolaires

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Juillet 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		Taboulé	Tomates Bio mozzarella vinaigrette du chef		Melon
PLAT DU JOUR	Nuggets de poisson	Tortelloni provençale Bio sauce basquaise	Sauté de boeuf sauce camarguaise	Pilon de poulet aux épices Atelier burger	Filet de colin sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille / Pommes vapeur	Courgettes persillées / Riz	Frites	Gratin de brocolis Bio/ boulgour Bio	
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Yaourt aromatisé		Petit suisse aromatisé Bio	
DESSERT DU JOUR	Abricot	Pastèque	Glace	Muffin	Nectarine
GOÛTERS	Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain Chanteneige Abricot	Brioche Fromage blanc sucré Banane	Pain + beurre Yaourt aux fruits Jus d'ananas	Petit Beurre Lait nature Pomme

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



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Vacances scolaires

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	Melon		Concombres Bio bulgare	Pique-nique Passage de la Flamme Olympique
PLAT DU JOUR	Emincé de Bœuf sauce pizzaiolo	Palet végétarien à l'italienne	Roti de dinde LR et cornichon + mayonnaise (froid)	Bolognaise Atelier Bruschetta	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petit pois au jus	Carottes cuisinée / Pomme de terre	Salede de pommes de terre	Torsades + râpé à part	
LAITAGE DU JOUR		Gouda Bio	Petit suisse aux fruits Bio		
DESSERT DU JOUR	Velouté aux fruits	Mousse au chocolat	Pastèque	Tarte Normande	
GOÛTERS	Fourré chocolat Petit suisse aromatisé Abricot	Pain confiture Yaourt nature sucré Banane	Pain Samos Jus de pomme	Galette aux céréales jus d'orange Yaourt à boire	

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	 Tomate Bio Feta 	 Melon Bio		 Concombre Bio bulgare	
PLAT DU JOUR	Cordon bleu	 Quiche aux légumes	 Jambalaya de volaille	 Sauté de dinde sauce Grand-mère	 Filet de hoki sauce curry
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	Salade verte maïs		 Courgettes persillées Bio / Blé Bio	Ratatouille / Coquillette 
LAITAGE DU JOUR		Tomme blanche	 Brie Bio		 Camembert Bio 
DESSERT DU JOUR	Glace	 Crème Mont blanc vanille	 pêche	 Fraises Atelier brochette de fruits	Beignet pomme
GOÛTERS	Pain + confiture Yaourt sucré Compote	Marbré au chocolat Lait nature Nectarine	Baguette et beurre Fromage blanc sucré Pomme	Petit beurre Yaourt Aromatisé Abricot	Pain au chocolat Lait nature Pêche

-  Agriculture Biologique
-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origin Protégée
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Indication Géographique Protégé (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Recette du chef
-  Région ultrapériphérique
-  Appellation Origin Contrôlée



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Vacances scolaires

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 Juillet au 02 Août 2024

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	 Betteraves Bio vinaigrette 	 Melon 			
PLAT DU JOUR	Pizza volaille	Chili sin carne 	 Sauté de veau sauce suprême 	Saucisse de volaille Atelier Hot dog	 Filet de colin meunière et citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte et carottes râpées	Riz 	 Purée de légumes Bio	Pomme campagnarde	 Julienne de légumes / Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR		 Coulommiers Bio	Chanteneige	Yaourt nature sucré Bio	 Pont l'Eveque
DESSERT DU JOUR	Yaourt aromatisé	Tarte aux poires	 Pastèque	 Nectarine	Glace
GOÛTERS	Croissant Yaourt nature sucré Compote	Quatre-Quart Lait nature Abricot	Pain et beurre Fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Moelleux chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain au lait et barre de chocolat Lait nature Banane

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



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Vacances scolaires

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 05 au 09 Août 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		 Pastèque 	Sardine beurre		
PLAT DU JOUR	  Sauté de Bœuf sauce chasseur	  Teddy cheese Bio mozza ricotta sauce tomate	 Poulet Rôti aux oignons	  Bolognaise	 Filet de lieu sauce provençale
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles		Gratin de Brocolis / Pomme de terre Bio 	Torsade + râpé à part 	Ratouille Bio / Riz Bio 
LAITAGE DU JOUR	 Vache qui rit Bio	 Camembert Bio 		 Yaourt Bio aromatisé	Fromage blanc
DESSERT DU JOUR	Abricot 	Steusel prune	Glace	Banane  Atelier fondu chocolat	Pêche 
GOÛTERS	Madeleine Yaourt aromatisé Compote	Brioche Fromage blanc sucré Pomme	Pain Chanteneige Banane	Pain et confiture Lait nature Abricot	Fourré Chocolat Petit suisse aux fruits Jus d'orange

-  Agriculture Biologique
-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origin Protégée
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Indication Géographique Protégé (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Recette du chef
-  Région ultrapériphérique
-  Appellation Origin Contrôlée



LE MENU DE LA SEMAINE



Vacances scolaires

Semaine du 12 au 16 Août 2024

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Tomates Bio mozzarella vinaigrette du chef 			Concombre vinaigrette 
PLAT DU JOUR	Nuggets volaille ketchup	Lasagne de légumes Bio 	Estouffade de bœuf sauce paprika 	Férialé	Brandade de poisson (Purée Bio) 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois au jus		Poêlée de légumes / Pommes noisette		
LAITAGE DU JOUR	Yaourt nature sucré Bio 	Cantal 	Petit suisse aromatisé Bio 		
DESSERT DU JOUR	Tarte aux abricots	Melon 	Prune 		Velouté aux fruits
GOÛTERS	Pain Vache qui rit Prune	Madeleine Fromage blanc aux fruits Pêche	Pain au chocolat Yaourt sucré Jus de pomme		Pain & confiture Petit suisse aromatisé Jus d'orange

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

MARDI

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Salade Napoléon (Pate, tomate, basilic)	Pastèque	Tomates Bio vinaigrette du chef
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille	Couscous falafel	Emincé de poulet sauce crème	Filet de lieu sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille Bio / Pomme de terre Bio	Semoule + légumes couscous	Brocolis Bio / Boulgour Bio	Epinards Bio / Coquillettes
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Yaourt nature Bio sucré	Petit suisse aromatisé Bio	
DESSERT DU JOUR	Nectarine	Fraises	Glace	Crème mont blanc vanille
GOÛTERS	Marbré au chocolat Yaourt nature sucré Compote	Pain Emmental Jus de pomme	Pain au lait Petit suisse aux fruits Banane	Baguette + pate à tartiner Yaourt aromatisé Pomme



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Vacances scolaires

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 Août 2024

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Concombre Bio vinaigrette balsamique	Tomate vinaigrette		
PLAT DU JOUR	Steak haché à la provençale	Gnocchis à la Napolitaine	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Filet de poulet au curry	Filet de hoki sauce Normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisette et haricots verts		Gratin de brocolis Bio / Riz Bio	Pennes et Julienne de légumes	Purée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Chanteneige Bio	Petit suisse aromatisé Bio		Cammenbert Bio	Yaourt sucré Bio
DESSERT DU JOUR	Melon	Moelleux chocolat	Flan nappé au caramel	Pastèque Atelier brochette de fruit	Raisin
GOÛTERS	petit beurre Lait nature Abricot	Pain Gouda jus de pomme	Madeleine Yaourt aux fruits Pêche	Pain + barre de chocolat petit suisse sucré Nectarine	Pain et confiture Fromage blanc Banane

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