



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Taboulé			Potage de potiron
<b>PLAT DU JOUR</b>	Cordon bleu	Boulette de soja sauce Tandoori	Sauté de boeuf sauce pizzaiolo	Emincé de poulet sauce curry	Filet de colin sauce aurore
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes	Purée de légumes Bio	Gratin de brocolis Bio / Semoule	Riz Bio	Haricots verts persillés / Coquillettes Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Yaourt sucré Bio	Fromage fondu	Fromage blanc & sucre	Emmental	
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Clémentine	Mousse au chocolat	Poire	Compote	Tarte normande
<b>GOÛTERS</b>	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Compote	Pain & beurre Yaourt aromatisé Banane	Pain Fromage à tartiner Jus d'orange	Pain au lait Petit suisse aux fruits Clémentine	Galette aux céréales 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 Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	FÉRIÉ	Potage poireau pdt	Carottes râpées Bio vinaigrette		
<b>PLAT DU JOUR</b>		Pizza au fromage	Couscous bœuf	Sauté de porc sauce charcutière Sauté de dinde sauce charcutière	Filet de colin sauce Camarguaise
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>		Salade verte	Couscous légumes et semoule	Julienne de légumes / Blé Bio	Ratatouille / Pommes vapeur
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Yaourt aromatisé Bio		Mimolette	Fromage à tartiner Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>		Clémentine	Liégeois vanille	Moelleux au chocolat	Banane
<b>GOÛTERS</b>			Brownie Lait nature Poire	Pain Tomme Jus d'orange	Croissant Petit suisse sucré Clémentine

Agriculture Biologique



Produit de saison



Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Viande de porc français



Plat végétarien

Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)  
Certification environnementale de niveau 2

Recette du chef



Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

VILLE d'ERMONT

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Œuf dur mayonnaise	Tarte au fromage	Salade coleslaw Bio	Potage potiron
<b>PLAT DU JOUR</b>	Chipolatas Saucisse de volaille	Curry de légumes et riz	Sauté de boeuf sauce provençale	Raclette porc Raclette volaille	Filet de lieu sauce normande
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes		Epinards béchamel et Torsades Bio		Gratin de chou fleur / Semoule Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Tomme Bio	Yaourt Bio sucré			
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Compote	Beignet chocolat	Ananas	Clémentine	Crème dessert vanille
<b>COÛTERS</b>	Génoise abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain & confiture Fromage blanc Clémentine	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Poire	Petits beurre Lait Pâte de fruits

- 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
- Certification environnementale de niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Céleri rémoulade	Potage carottes		Œuf dur mayonnaise	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Estouffade de bœuf sauce forestière	Lasagnes de légumes	Colombo de poulet	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Filet de saumon sauce aurore
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Brocolis / Coquillettes Bio	Salade verte	Julienne de légumes / Riz Bio	Courgettes persillées / Pomme vapeur Bio	Carottes cuisinées / Blé Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Petit suisse fruits Bio	Emmental Bio		Brie
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Semoule au lait	Eclair vanille	Kiwi	Velouté fruits	Clémentine
<b>GOÛTERS</b>	Pain confiture Fromage blanc Jus de pomme	Pain Edam Banane	Madeleine Lait Orange	Pain beurre Petit suisse sucré Compote	Pain au lait Yaourt sucré Jus d'ananas

- 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
- Certification environnementale de niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Betteraves vinaigrette		Carottes râpées Bio vinaigrette	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de veau sauce vallée d'Auge	Tortelloni Bio mozzarella sauce crème	Emincé de poulet sauce basquaise	Bolognaise	Quenelles de brochet sauce normande
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts / Pommes vapeur Bio		Gratin de brocolis / Blé Bio	Torsades Bio et râpé	Julienne légumes / Riz Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Carré de l'Est	Coulommiers Bio	Cantal		Petit suisse aux fruits
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Tarte aux poires	Pomme	Mousse au chocolat	Kiwi	Ananas
<b>GOÛTERS</b>	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Jus de raisin	Pain & beurre Yaourt sucré Clémentine	Croissant Petit suisse sucré Compote	Pain Edam Jus d'orange	Galettes aux céréales Lait nature 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)
- Certification environnementale de niveau 2
- Recette du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Potage légumes + râpé	Macédoine mayonnaise		Choux blancs aux pommes	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Filet de colin meunière et citron	Boulette de soja sauce Pizzaiolo	Sauté de dinde sauce Dijonnaise	Estouffade de bœuf sauce au poivre	Filet de hoki sauce crème
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Pennes Bio	Chou fleur béchamel / Semoule Bio	Purée de pomme de terre Bio	Gratin de courgettes et  Boulgour Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Petit suisse sucré	Camembert		Fromage blanc sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Compote Bio	Donut's	Clémentine	Ile flottante	Kiwi
<b>GOÛTERS</b>	Pain Tomme Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fromage blanc sucré Poire	Pain barre de chocolat Yaourt sucré Banane	Pain & beurre Petit suisse aux fruits Compote	Brioche Lait Clémentine

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

Certification environnementale de niveau 2




**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Tarte au fromage	Potage potiron		 Repas de Noël	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Chipolata Saucisse de volaille	Pizza fromage	Emincé de poulet sauce curry		Bolognaise de thon
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes cuisinées / Lentilles	Salade verte	Courgettes persillées / Riz Bio		Torsade Bio + Rapé
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Yaourt Bio sucré	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Velouté fruits	Clémentine	Banane		Ananas
<b>GOÛTERS</b>	Pain pâte à tartiner Yaourt sucré Poire	Pain & beurre Petit suisse fruits Compote	Croquant coco Fromage blanc sucré Orange		Madeleine Lait Clémentine

- 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
- Certification environnementale de niveau 2



Scolarest  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES SCOLAIRES

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

VILLE d'ERMONT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Potage poireau + râpé	Crêpe fromage	FÉRIÉ		
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poulet rôti sauce provençale	Falafels Bio sauce tartare		Hachis parmentier (Purée Bio)	Filet de lieu sauce crème
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Brunoise de légumes / Coquillettes Bio	Petits pois carottes		Salade verte	Brocolis / Riz Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Camembert Bio		Mimolette	Yaourt Bio sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Tarte aux poires	Mousse au chocolat		Orange	Kiwi
<b>GOÛTERS</b>	Génoise abricot Fromage blanc sucré Compote	Croissant Petit suisse fruits Pomme			Pain Fromage à tartiner Jus d'ananas

- 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
- Certification environnementale de niveau 2














VACANCES SCOLAIRES

Scolarest  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		 Betteraves vinaigrette		Velouté légumes + croûtons	Carottes râpées vinaigrette
<b>PLAT DU JOUR</b>	 Sauté de veau marengo	 Chili sin carné		 Lasagnes	 Filet de cabillaud sauce ciboulette
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes campagnardes	 Riz Bio		 Salade verte Bio	 Purée de légumes Bio + râpé
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	 Petit suisse aromatisé Bio	Brie			
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Ananas 	Liégeois chocolat		Poire	Tarte normande
<b>GOÛTERS</b>	Brioche Lait nature Compote	Pain beurre Fromage blanc et sucre Clémentine		Madeleine Petit suisse sucré Orange	Pain Fromage à tartiner Jus de 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)
-  Certification environnementale de niveau 2
-  Recette du chef