



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

VILLE d'ERMONT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Salade d'agrumes (salade, pamplemousse, orange)	Betteraves Bio vinaigrette		Œuf dur Bio mayonnaise	
PLAT DU JOUR	Saucisse de volaille ketchup	Salade de pâtes Napoli (tortis Bio, mozzarella, tomates cubes, concombres cubes)	Bœuf en daube	Crousty de volaille et ketchup	Filet de hoki sauce dubarry
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur persillées		Carottes cuisinées / Boulgour Bio	Haricots verts	Brocolis / Riz
LAITAGE DU JOUR		Chanteneige Bio	Gouda Bio		Emmental Bio
DESSERT DU JOUR	Yaourt fraise Bio	Tarte normande	Poire	Liégeois vanille	Banane
GOÛTERS	Croissant Petit suisse Pomme	Pain Fromage à tartiner Prune	Pain & beurre Petit suisse fruits Compote	Génoise fraise Fromage blanc Jus d'orange	Madeleine Yaourt à boire 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 Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée



MARDI

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		 Concombres bio bulgare 	 Tomate Bio mozzarella		
PLAT DU JOUR	 Rôti de porc aux pruneaux Rôti de dinde aux pruneaux 	 Pizza au fromage 	 Sauté de veau sauce moutarde	 Bolognaise 	 Filet de lieu sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carotte cuisinées / Lentilles	Salade verte / Carottes râpées	Chou fleur / Pommes de terre	 Torsades Bio + râpé	 Gratin de courgettes / Riz
LAITAGE DU JOUR	 Petit suisse aromatisé Bio	Fromage blanc sucré		Coulommiers	 Yaourt Bio fraise
DESSERT DU JOUR	Raisin 	Donuts au chocolat	 Poire	Ananas 	Ile flottante
GOÛTERS	Pain Tomme Pâte de fruits	Pain & confiture Lait Compote	Brioche Petit suisse Pomme	Pain barre chocolat Yaourt sucré Banane	Petits beurre Yaourt à boire Prune



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Betteraves vinaigrette	Feuilleté au fromage		Carottes râpées vinaigrette
PLAT DU JOUR	Estouffade de veau à la provençale	Gnocchis Bio à la napolitaine	Rôti de bœuf au jus	Emincé de poulet sauce curry	Filet de poisson pané citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes		Ratatouille / Semoule Bio	Courgettes persillées / Macaroni	Purée de légumes Bio
LAITAGE DU JOUR	Carré frais	Mimolette		St nectaire	Petits suisse aux fruits Bio
DESSERT DU JOUR	Compote Bio	Tarte au citron	Riz au lait	Poire	
GOÛTERS	Madeleine Yaourt aromatisé Orange	Pain & beurre Lait Banane	Pain Pâte à tartiner Jus d'orange	Pain Emmental Compote	Pain chocolat Jus de raisin 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
 Filière nutrition Bleu Blanc Cœur
 Région ultrapériphérique
 Appellation Origine Contrôlée



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

VILLE d'ERMONT

Escale du goût en Méditerranée

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



ENTRÉE DU JOUR		Tomate Bio mozzarella	Céleri Bio rémoulade		
PLAT DU JOUR	Kokkinisto (ragoût de bœuf)	Pizza Soleillade	Poulet rôti au jus	Samoussa sauce curry	Paëlla poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Torsades Bio	Salade verte	Pommes noisette	Courgettes Bio à la libanaise (courgette, tomate concassée, menthe, oignon)	Riz Bio Paëlla
LAITAGE DU JOUR		Petit suisse fruits		Yaourt sucré Bio	Emmental Bio
DESSERT DU JOUR	Fromage blanc au miel et cigarettes russes	Glace Napolitaine	Raisin	Moelleux aux amandes	Salade d'orange à la grenadine
GOÛTERS					

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
 Bleu Blanc Cœur
 Région ultrapériphérique
 Appellation Origin Contrôlée

MARDI

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette 	Macédoine mayonnaise			Potage de légumes Bio
PLAT DU JOUR	Saucisse de volaille	Tortelloni Bio à la provençale + sauce à part 	Colombo poulet 	Sauté de bœuf sauce forestière 	Filet de colin meunière et citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis / Pommes de terre persillées		Chou fleur / Riz	Purée de légumes Bio 	Petits pois carottes
LAITAGE DU JOUR		Tomme	Yaourt sucré Bio 	Petit suisse aromatisé Bio 	
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait	Pomme 	Kiwi 	Donuts chocolat	Banane
GOÛTERS	Génoise à la fraise Yaourt aromatisé Orange	Croissant Petit suisse sucré Compote	Pain Emmental Banane	Galettes aux céréales Lait nature Pomme	Pain & pâte à tartiner Fromage blanc sucré Jus d'ananas



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE



VILLE d'ERMONT

VACANCES SCOLAIRES



Semaine du 28 Octobre au 1er Novembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		Œuf dur mayonnaise	Concombre Bio vinaigrette	Potage potiron + râpé	Férié
PLAT DU JOUR	Fricassée de dinde sauce diable	Chili sin carné	Filet de lieu crème ciboulette	Hachis parmentier d'halloween (patate douce Bio)	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons	Riz Bio	Haricots verts / Macaroni		
LAITAGE DU JOUR	Edam Bio	Yaourt Bio nature sucré			
DESSERT DU JOUR	Compote	Tarte Normande	Ananas	Moelleux chocolat crème anglaise	
GOÛTERS	Pain & beurre Yaourt aromatisé Orange	Pain & barre chocolat Lait nature Banane	Pain au lait Petit suisse sucré Jus d'orange	Madeleine Yaourt à boire 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
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée