



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Cœuf dur mayonnaise	Salade pomme de terre ciboulette	Melon	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Nuggets de volaille ketchup	Pizza bio fromage légumes	Sauté de Bœuf sauce provençale	Emincé de poulet sauce vallée d'Auge	Filet de colin meunière et citron
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes noisette	Salade verte / Maïs	Ratatouille / Semoule Bio	Carottes cuisinées / Pommes de terre Bio persillées	Blé Bio aux petits légumes
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Emmental Bio	Yaourt nature Bio			Cantal
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Glace	Poire	Petit suisse fruits	Mousse au chocolat	Banane
<b>GOÛTERS</b>	Pain au lait Petit suisse sucré Prune	Pain barre de chocolat Fromage blanc Jus d'orange	Pain Fromage à tartiner Banane	Madeleine Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Galette céréales Lait 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		



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Pastèque	Salade de riz provençale		Carottes râpées vinaigrette
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de veau sauce Marengo	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part	Filet de cabillaud à la crème	Rôti de dinde sauce pizzaiolo	Parmentier de poisson (purée Bio)
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes	Poêlée de légumes / Semoule	Brocolis et  Choux fleurs Bio	Pennes + râpé à part	
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Camembert Bio	Tomme Bio		Petit suisse aux fruits Bio	Emmental
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Moelleux chocolat	Velouté aux fruits	Raisin	Pomme	Banane
<b>GOÛTERS</b>	Pain & beurre Yaourt sucré Compote	Brioche Petit suisse Prune	Pain Fromage fondu Banane	Pain + pâte à tartiner Fromage blanc Jus d'orange	Moelleux abricot Yaourt à boire Pomme

Agriculture Biologique   
 Produit de saison   
 Œufs Plein Air   
 Viande de porc français   
 Pêche responsable   
 Appellation Origine Protégée

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



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



## MARDI

### LUNDI



### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Tomate Bio vinaigrette 	Concombres Bio vinaigrette 		Macédoine mayonnaise	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Cordon bleu	Lasagnes de légumes Bio 	Emincé de dinde aux oignons 	Sauté de boeuf sauce poivre 	Filet de colin aux agrumes 
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Gratin de courgettes / Pommes vapeur 		Petits pois au jus	Purée de légumes Bio 	Haricots verts / Blé Bio 
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Coulommiers	Edam Bio 	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire 
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Crème dessert vanille	Compote	Ananas 		Tarte au chocolat
<b>GOÛTERS</b>	Sablé chocolat Petit suisse Prune	Pain confiture Lait Compote	Pain & beurre Fromage blanc Jus d'orange	Pain au lait Petit suisse Banane	Petits beurre Pâte de fruits Lait



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



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Salade d'agrumes (salade, pamplemousse, orange)	Betteraves Bio vinaigrette		Œuf dur Bio mayonnaise	
<b>PLAT DU JOUR</b>	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
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes vapeur persillées		Carottes cuisinées / Boulgour Bio	Haricots verts	Brocolis / Riz
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Chanteneige Bio	Gouda Bio		Emmental Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Yaourt fraise Bio	Tarte normande	Poire	Liégeois vanille	Banane
<b>GOÛTERS</b>	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
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Betteraves vinaigrette	Feuilleté au fromage		Carottes râpées vinaigrette
<b>PLAT DU JOUR</b>	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
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes		Ratatouille / Semoule Bio	Courgettes persillées / Macaroni	Purée de légumes Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Carré frais	Mimolette		St nectaire	Petits suisse aux fruits Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Compote Bio	Tarte au citron	Riz au lait	Poire	
<b>GOÛTERS</b>	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)
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée
- Produit local