

SEMAINE DU 08 AU 12 MAI 2023

ENSEMBLE
CONTRE LE GASPI
JEUDI



LUNDI
FERIE

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Le légume du mois:
La Courgette

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| ENTREE DU JOUR | | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef | Radis beurre | Salade Bio et croûtons | Terrine de campagne et cornichon |
| ENTREE AU CHOIX | | Betteraves Bio vinaigrette de Xérés du chef | Salade brésilienne (radis, maïs, salade) | | Terrine de légumes sauce cocktail |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | | Filet de poisson pané et citron | Sauté de veau jus aux herbes | Parmentier de lentilles | Sausisse de Francfort Sausisse de volaille |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | | Haricots verts / Riz | Gratin de brocolis Bio / Tortis Bio | | Purée de carottes Bio |
| LAITAGE DU JOUR | | Emmental Bio | Fromage blanc aromatisé | Petit suisse Bio aromatisé | Pont l'Evêque |
| LAITAGE AU CHOIX | | Coulommiers Bio | Fromage blanc + sucre | | Petit suisse Bio + sucre |
| DESSERT DU JOUR | Compote pomme | Pomme Bio | Moelleux chocolat | Ile flottante | |
| DESSERT AU CHOIX | Compote pomme banane | Kiwi Bio | | | |
| GOUTERS | Baguette pâte à tartiner Yaourt sucré Orange | Croissant Petit suisse aromatisé Jus d'ananas | Baguette beurre Yaourt aromatisé Compote | Gaufre liégeoise chocolat Lait nature Pomme | |

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Label rouge

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée

Appellation Origine Protégée



SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2023

MARDI

Le légume du mois:
La Courgette

JEUDI FERIE

VENDREDI FERME

LUNDI



| | | | | | |
|----------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| ENTREE DU JOUR | Salade coleslaw Bio | Œuf dur mayonnaise | Crêpe au fromage | | |
| ENTREE AU CHOIX | Salade arc en ciel Bio (maïs, céleri, tomate) | | Crêpe au champignon | | |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Filet de colin sauce aurore | Bolognaise végétarienne | Sauté de bœuf sauce curry | | |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Gratin de brocolis / Pommes de terre | Torsades bio + râpé à part | Ratatouille Bio et Boulgour Bio | | |
| LAITAGE DU JOUR | Tomme noire | Yaourt Bio Quart de lait (local) | Petit suisse aromatisé Bio | | |
| LAITAGE AU CHOIX | Bleu | | Petit suisse nature Bio + sucre | | |
| DESSERT DU JOUR | | Pomme Bio | Tarte Normande | | |
| DESSERT AU CHOIX | Glace | Kiwi Bio | Tarte abricotine | | |
| GOUTERS | Brioche Petit suisse nature + sucre Jus d'ananas | Quatre quart Yaourt aromatisé Banane | Baguette Vache qui rit Compote | | |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Filière nutrition
Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Label rouge

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée



MARDI



Le légume du mois:
La Courgette

LUNDI

ENTREE DU JOUR
Betteraves Bio vinaigrette balsamique du chef

ENTREE AU CHOIX
Macédoine Bio vinaigrette balsamique du chef

Taboulé

Salade de perles

MERCREDI

Saucisson à l'ail et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

JEUDI

Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef

Céleri Bio vinaigrette de Xérés du chef

VENDREDI

Tomate Bio mozzarella

Concombres bio bulgare

PLAT DU JOUR (menu unique)
Sauté de porc sauce provençale*
Sauté de dinde sauce provençale

Gnocchi épinards sauce pesto sauce à part et Grana Padano

Filet de poulet sauce barbecue

Hachis parmentier

Filet de merlu sauce aurore

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT
Petits pois carottes

Blé Bio aux petits légumes

Salade verte Bio

Ratatouille / Semoule

LAITAGE DU JOUR
Petit moulé aux noix

LAITAGE AU CHOIX
Fourme d'Ambert

Petit suisse aromatisé Bio

Petit suisse nature Bio + sucre

Saint Nectaire

Pont l'Evêque

Camembert

Tomme blanche

Gouda Bio

Coulommiers Bio

DESSERT DU JOUR
Orange Bio

DESSERT AU CHOIX
Pomme Bio

Eclair au chocolat

Eclair à la vanille

Ananas

Banane

Pastèque

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat

GOUTERS
Baguette et beurre
Yaourt nature sucré
Kiwi

Pain aux raisins
Fromage blanc sucré
Compote

Baguette
Samos
Banane

Moelleux chocolat
Lait nature
Pomme

Baguette et confiture
Fromage blanc
Jus d'ananas

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

LUNDI

FERIE

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|--|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------|
| ENTREE DU JOUR | | Macédoine vinaigrette de Dijon du chef | Salade Ducasse (maïs, tomate, concombre) | Carottes râpées Bio vinaigrette | Salade verte et mimolette |
| ENTREE AU CHOIX | | Betteraves vinaigrette de Dijon du chef | Salade printanière (salade, tomate, cœur de palmier) | Concombres Bio vinaigrette | Salade mêlée et chèvre |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | | Palet végétarien et ketchup | Tajine de poulet | Rôti de veau sauce chasseur | Bolognaise |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | | Carottes cuisinées / Lentilles | Brocolis Bio / Riz Bio | Purée de haricots verts Bio | Torsades Bio et râpé à part |
| LAITAGE DU JOUR | | Coulommiers Bio | Petit suisse aromatisé Bio | Bûche de chèvre | Yaourt aromatisé Bio |
| LAITAGE AU CHOIX | | Edam Bio | Petit suisse nature Bio + sucre | Gouda | Yaourt nature Bio + sucre |
| DESSERT DU JOUR | | Semoule au lait | Compote pomme fraise | Chou vanille | Kiwi |
| DESSERT AU CHOIX | | Riz au lait | Compote pomme banane | | Pomme |
| GOUTERS | | Baguette beurre Fromage blanc sucré Jus d'orange | Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Orange | Baguette et confiture Yaourt sucré Compote | Madeleine Lait nature Kiwi |

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Label rouge

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origin Contrôlée

Appellation Origin Protégée



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 05 AU 09 JUIN 2023



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ENTREE DU JOUR | Tomate Bio vinaigrette du chef | Salade de riz niçois | Duo de pastèque et melon | Salade coleslaw Bio ananas | Terrine de légumes sauce cocktail |
| ENTREE AU CHOIX | Concombre Bio vinaigrette du chef | Salade de pâtes au basilic | | | Terrine de saumon sauce cocktail |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Estouffade de veau au paprika | Pavé blé épinards + sauce tomate à part | Rôti de dinde sauce tomate | Nuggets de poulet plein filet | Chili con carne |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Ratatouille / pommes vapeurs | Brocolis Bio / Coquillettes Bio | Carottes cuisinées Bio / Blé Bio | Potatoes | Riz Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Camembert Bio | Vache qui rit Bio | Carré de l'est | Petit suisse aromatisé Bio | Petit Louis |
| LAITAGE AU CHOIX | Chanteneige Bio | Brie Bio | Croc'lait | | Cantal |
| DESSERT DU JOUR | Glace | Salade de fruits frais | Compote Bio pomme | Donut's au sucre | Ananas |
| DESSERT AU CHOIX | | | Compote Bio pomme abricot | | Banane |
| GOUTERS | Baguette Edam Jus d'ananas | Petit beurre Lait nature Orange | Baguette beurre Petit suisse aromatisé Kiwi | Pain au lait Fromage blanc aromatisé Pomme | Baguette barre de chocolat au lait Yaourt sucré Compote |

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique
 Produit de saison
 Club innovation
 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable
 Produit local
 Label rouge
 Viande de porc français
 Plat végétarien
 Viande bovine française
 Appellation Origine Contrôlée
 Appellation Origine Protégée



Scolarest
COÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 12 AU 16 JUN 2023



MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

LUNDI

| | |
|-----------------|--------------------------------------------------|
| ENTREE DU JOUR | Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef |
| ENTREE AU CHOIX | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef |

| |
|----------|
| Melons |
| Pastèque |

MERCREDI

| |
|--------------------------------------------------------|
| Salade de pâtes Bio (pâte, tomate, concombre, poivron) |
| Salade piémontaise Bio |

JEUDI

| |
|----------------------------------------------------|
| Salade vitaminée (orange, pomelos, salade iceberg) |
| Radis + beurre |

VENDREDI

| |
|----------------------------|
| Tomate Bio vinaigrette |
| Chou blanc bio vinaigrette |

| | |
|----------------------------|----------------------|
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Sauté de veau au jus |
|----------------------------|----------------------|

| |
|----------------------|
| Couscous de falafels |
|----------------------|

| |
|----------------------------------|
| Filet de poulet sauce forestière |
|----------------------------------|

| |
|-------------------|
| Paëlla de poisson |
|-------------------|

| |
|-----------------------------|
| Tarte chèvre tomate basilic |
|-----------------------------|

| | |
|--------------------------|----------------------|
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes |
|--------------------------|----------------------|

| |
|--------------------------------|
| Légumes couscous / Semoule Bio |
|--------------------------------|

| |
|---------------------------------|
| Poêlée de légumes Bio / Blé Bio |
|---------------------------------|

| |
|---------|
| Riz Bio |
|---------|

| |
|------------------|
| Salade verte Bio |
|------------------|

| | |
|------------------|-----------|
| LAITAGE DU JOUR | Brie Bio |
| LAITAGE AU CHOIX | Gouda Bio |

| |
|---------------|
| Edam Bio |
| Camembert Bio |

| |
|---------------|
| St Nectaire |
| Pont l'Evêque |

| |
|--------------------------|
| Yaourt Bio Quart de lait |
|--------------------------|

| |
|-------------------------|
| Fromage blanc aromatisé |
| Fromage blanc + sucre |

| | |
|------------------|-----------|
| DESSERT DU JOUR | Pomme |
| DESSERT AU CHOIX | Nectarine |

| |
|---------------------------|
| Crème Mont Blanc chocolat |
| Crème Mont Blanc vanille |

| |
|--------|
| Banane |
| Ananas |

| |
|-------|
| Glace |
|-------|

| |
|----------------|
| Crêpe au sucre |
|----------------|

| | |
|---------|-------------------------------------|
| GOUTERS | Baguette confiture Lait Pêche |
|---------|-------------------------------------|

| |
|--------------------------------------------------|
| Quatre quart Petit suisse aromatisé Orange |
|--------------------------------------------------|

| |
|--------------------------------------------------------------|
| Baguette barre de chocolat au lait Yaourt sucré Banane |
|--------------------------------------------------------------|

| |
|------------------------------------|
| Baguette Tomme blanche Pomme |
|------------------------------------|

| |
|-----------------------------------------------------|
| Brioche Fromage blanc nature et sucre Compote |
|-----------------------------------------------------|

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Label rouge

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origin Contrôlée

Appellation Origin Protégée



Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

VENDREDI



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| ENTREE DU JOUR | Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef | Saucisson à l'ail et cornichon | Salade de perle océane (perles, tomate, concombre, surimi) | Tomate Bio au basilic vinaigrette du chef | Euf dur mayonnaise |
| ENTREE AU CHOIX | Salade coleslaw Bio | Roulade de volaille et cornichon | Taboulé | Carottes râpées Bio vinaigrette du chef | |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Sauté de dinde sauce provençale | Blanquette de colin | Rôti de veau aux oignons | Bolognaise | Quiche aux légumes |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Carottes cuisinées / Pommes de terre | Gratin de courgettes Bio / Riz Bio | Purée d'épinards Bio | Coquillettes + râpé à part | Salade verte Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Emmental Bio | Petit suisse aromatisé Bio | Tomme blanche Bio | Yaourt nature sucré Bio | Pont l'Evêque |
| LAITAGE AU CHOIX | Vache qui rit Bio | Petit suisse nature Bio + sucre | Chanteneige Bio | Yaourt nature Bio + sucre | Pyrénées |
| DESSERT DU JOUR | Yaourt aromatisé | Glace | Melon | Mousse au chocolat au lait | Compote Bio pomme banane |
| DESSERT AU CHOIX | Yaourt nature sucré | | Pastèque | Mousse au chocolat | Compote Bio pomme |
| GOUTERS | Chausson aux pommes Petit suisse nature Orange | Baguette Edam Jus de pomme | Baguette pâte à tartiner Lait nature Compote | Baguette beurre Petit suisse aromatisé Banane | Muffin chocolat Fromage blanc + sucre Jus d'orange |

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

MARDI

LUNDI



MERCREDI

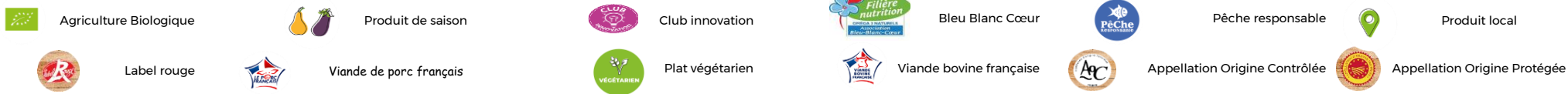
JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ENTREE DU JOUR | Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef | Salade de riz niçois Bio | Duo de pastèque et melon | Terrine de légumes et mayonnaise | Tomate Bio vinaigrette de Dijon du chef |
| ENTREE AU CHOIX | Macédoine Bio vinaigrette de Xérès du chef | Salade piémontaise Bio | | Surimi et mayonnaise | Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Saucisse de Francfort* <i>Saucisse de volaille</i> | Gnocchis aux 3 fromages + Sauce à part | Brandade de poisson (Purée Bio) | Cordon bleu de volaille | Sauté de veau sauce basquaise |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Lentilles aux oignons | | Salade verte | Carottes cuisinées /Semoule Bio | Ratatouille Bio / Riz Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Petit suisse aromatisé Bio | Yaourt Bio sucré | Camembert Bio | Coulommiers Bio | Emmental |
| LAITAGE AU CHOIX | Petit suisse nature Bio + sucre | Yaourt Bio nature | Edam Bio | Gouda Bio | Bleu |
| DESSERT DU JOUR | Beignet pomme | Nectarine | Ananas | Crème dessert Mont Blanc vanille | Glace |
| DESSERT AU CHOIX | Beignet chocolat | Abricot | Banane | Crème dessert Mont Blanc chocolat | |
| GOUTERS | Baguette Tomme noire Abricot | Pain au chocolat Lait Compote | Baguette beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange | Baguette Vache qui rit Jus de pomme | Madeleine Petit suisse aromatisé Jus d'ananas |

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Le fruit et le légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ENTREE DU JOUR | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef | Tomate Bio feta vinaigrette balsamique du chef | Pastèque | Betteraves mimosa | Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terres) |
| ENTREE AU CHOIX | Céleri Bio vinaigrette de Xérés du chef | Concombres Bio à la menthe | Melon | Macédoine mimosa | Salade Farandole (radis, maïs, chou blanc) |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Falafels sauce tartare | Filet de colin sauce ciboulette | Sauté de bœuf jus aux herbes | Pizza au fromage | Sauté de dinde à la provençale |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes | Haricots verts Bio / Farfalles | Purée de pommes de terre Bio | Salade verte Bio | Courgettes au gratin Bio / Blé Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Yaourt nature sucré Bio | Camembert | Petit suisse aromatisé Bio | Yaourt Bio aromatisé | Brie Bio |
| LAITAGE AU CHOIX | Yaourt nature Bio + sucre | Bûche de chèvre | Petit suisse nature Bio + sucre | | Tomme blanche Bio |
| DESSERT DU JOUR | Pêche | Glace | Muffin | Nectarine | Mont blanc caramel |
| DESSERT AU CHOIX | Abricot | | Cookie | Banane | Mont blanc chocolat |
| GOUTERS | Baguette et beurre Fromage blanc nature sucré Compote | Gaufre liégeoise chocolat Petit suisse sucré Abricot | Brioche Lait nature Pêche | Baguette Samos Jus de pomme | Baguette et confiture Fromage blanc nature Jus d'ananas |

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

