

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Concombres Bio bulgare </p>		<p>Taboulé</p>	Férié	
<p>Tortellonis Bio à la provençale </p>	<p>Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i></p>	<p>Estouffade de bœuf sauce chasseur</p>		<p>Filet de poisson pané et citron</p>
<p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Lentilles aux oignons</p>	<p>Gratin de courgettes Bio et Blé Bio</p>		<p>Purée de carottes Bio </p>
	<p>Yaourt fermier Bio </p>			<p>Emmental</p>
	<p>Tarte aux poires</p>	<p>Ananas frais</p>		<p>Île flottante</p>
		<p>Biscuit fourré fraise Petit suisse aromatisé Banane </p>		



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025



JEUDI

**STOP
au gaspi!**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette Xéres du chef	Concombres vinaigrette du chef	Tomates vinaigrette balsamique du chef	STOP au gaspi!		
Pizza au fromage	Filet de colin sauce crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce curry		Écrasé de légumes et lentilles façon cottage pie	Couscous
Salade iceberg	Gratin de chou-fleur Bio et Coquillettes Bio	Ratatouille Bio et Boulgour Bio		Carottes râpées Bio et maïs	Légumes couscous et Semoule
				Yaourt Bio sucré	Gouda Bio
Velouté aux fruits	Moelleux au chocolat	Compote		Banane au chocolat	Flan caramel
		Pain & confiture Yaourt aromatisé Banane			

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



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Salade grecque (concombre, feta)		Tomate mozzarella vinaigrette du chef
Sauté de porc sauce charcutière Sauté de dinde sauce charcutière	Omelette au fromage	Samoussa aux légumes	Hachis parmentier	Filet de saumon sauce aurore
Haricots verts Bio et Pommes de terre Bio	Piperade de légumes et Pennes	Blé Bio aux petits légumes	Salade iceberg	Riz Bio
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé Bio		Camembert Bio	
Crème dessert vanille	Crêpe Bio au sucre	Ananas frais	Abricot	Mousse au chocolat

		Croissant Petit suisse sucré Banane		
--	--	---	--	--

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Produit local
- Haute valeur environnementale
- Appellation Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Région ultrapériphérique
- Volaille française



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Carottes râpées vinaigrette balsamique du chef		
Tarte aux légumes	Sauté de porc sauce forestière Sauté de dinde sauce forestière	Filet de lieu sauce ciboulette	FERIÉ	FERMÉ
Salade iceberg	Pommes de terre Bio	Gratin de brocolis Bio et Riz Bio		
Gouda Bio	Yaourt aromatisé			
Eclair au chocolat	Abricot	Fraises & sucre		
		Marbré cacao Lait nature Pomme		

-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origine Protégée
-  Agriculture Biologique
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Région ultrapériphérique
-  Volaille française