



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 02 au 06 Juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Pastèque	Concombres Bio vinaigrette du chef	Salade coleslaw
Boulettes de soja sauce paprika	Filet de colin meunière	Filet de poulet sauce curry	Risotto à la Napolitaine Bâtonnets de mozzarella (Riz Bio)	Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille
Haricots verts et Perles	Brocolis Bio et Pommes vapeur Bio	Julienne de légumes Bio et Blé Bio		Gratin de courgettes Bio et Torsades Bio
Camembert Bio	Emmental			
Nectarine	Tarte normande	Ananas frais	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Fraises et sucre
		Sablé chocolat Lait 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 Protégé



Région ultrapériphérique



Volaille française



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>Tomate Bio emmental vinaigrette du chef</p>	<p style="text-align: center;">Fête du soleil Inca</p>	<p>Melon</p>		
	<p>Pizza au fromage</p>		<p>Sauté de bœuf au jus</p>	<p>Poulet à la péruvienne</p>	<p>Filet de lieu sauce citron</p>
	<p>Salade iceberg</p>		<p>Poêlée de légumes et Blé Bio</p>	<p>Frijoles peruanos (haricots blancs à la tomate)</p>	<p>Courgettes Bio et Semoule Bio</p>
	<p>Petit suisse aux fruits Bio</p>		<p style="background-color: purple; color: white; text-align: center;">[Empty]</p>	<p>Yaourt fermier Bio</p>	<p style="background-color: green; color: white; text-align: center;">[Empty]</p>
	<p>Abricot</p>		<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Beignet ananas</p>	<p>Nectarine</p>

<p style="background-color: pink; color: white; text-align: center;">[Empty]</p>	<p style="background-color: green; color: white; text-align: center;">[Empty]</p>	<p>Gaufrette vanille Petit suisse sucré Banane</p>	<p style="background-color: pink; color: white; text-align: center;">[Empty]</p>	<p style="background-color: green; color: white; text-align: center;">[Empty]</p>
--	---	--	--	---

- 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
- Appellation Origine Contrôlée
- Indication Géographique Protégé
- Région ultrapériphérique
- Volaille française
- Haute valeur environnementale



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Concombes vinaigrette du chef		Tomate Bio au basilic vinaigrette du chef	
Quiche aux légumes	Filet de colin sauce curry	Omelette sauce pizzaiolo	Bolognaise	Sauté de porc au thym Sauté de dinde au thym
Salade iceberg & maïs	Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio	Purée de brocolis Bio	Coquillettes Bio	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio
Yaourt sucré Bio		Chanteneige		Fromage blanc
Tarte abricot	Pastèque	Velouté aux fruits	Ananas frais	Melon
		Génoise abricot Yaourt à boire Pêche		

- 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 Protégé**
- Région ultrapériphérique**
- Volaille française**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Samoussa aux légumes	Cordon bleu	 Filet de poulet sauce basquaise	  Tortellonis mozzarella Bio sauce Napolitaine	  Brandade de poisson (purée Bio)
Petits pois carottes	Haricots verts Bio  et Farfalles Bio 	Julienne de légumes Bio  et Riz Bio 		Salade iceberg
  Petit suisse Bio aux fruits	  Yaourt fermier Bio	Camembert		
 Nectarine	 Melon	 Mousse au chocolat	Clafoutis aux fruits rouges du chef	Pêche 
		Pain & confiture Petit suisse sucré  Abricot		



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 Protégé



Région ultrapériphérique



Volaille française



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025



VENREDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

	Tomate mozzarella vinaigrette du chef			
Sauté de bœuf jus aux herbes	Lasagnes de légumes Bio	Croc au fromage	Nuggets de poisson ketchup	Bolognaise
Pommes vapeur Bio	Salade iceberg	Ratatouille Bio et Boulgour Bio	Purée de légumes Bio	Torsades Bio
Samos		Petit suisse fruits	Yaourt aromatisé	Brie
Flan caramel	Éclair au chocolat	Abricot	Nectarine	Melon
		Croissant Lait nature 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 Protégé



Région ultrapériphérique



Volaille française