



# LE MENU DE LA SEMAINE



**SCOLAIRE**

**LUNDI**

30-nov

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

**SEMAINE du**

**MARDI**

01-déc

**30-nov.-20**

**MERCREDI**

02-déc

**AU**

**4-déc.-20**

**JEUDI**

03-déc

**VENDREDI**

04-déc

Potage de butternut Bio	Concombres au gouda	Salade Farandole (Salade mêlée, chou blanc, radis en rondelles, maïs, vinaigrette)	Duo de saucissons + cornichons	Endives Bio vinaigrette à l'orange
Rôti de veau sauce au bleu	Boulogh d'automne aux lentilles	Œufs durs gratinés	Aiguillette de saumon rose du Pacifique meunière sauce tartare	Filet de poulet sauce curry
Brocolis sautés	Carottes Bio braisées	Riz bio et ratatouille	Haricots plats	Purée de patate douce
Coulommiers	Yaourt sucré Bio	Edam Bio	Tomme blanche	St Nectaire AOP
Fruit de saison	Flan pâtissier	Salade de fruits frais	Fruit de saison Bio	Purée pomme banane Bio
<b>GOÛTERS</b>				
Fromage blanc sucré Compote de poire Petits beurres x2	Lait chocolat Fruit de saison Barre marbrée 40g	Flan vanille Jus de pomme Fourré chocolat x1	Lait nature Compote pomme fraise Galettes bretonnes x2	Petit suisse aromatisé Jus d'orange Chausson aux pommes

## LÉGENDE

	Label Rouge		Viande bovine française		Agriculture Biologique Europe		Viande de porc français		La coopérative Bio d'Ile de France
	Agriculture raisonnée		Appellation d'Origine Contrôlée		Plat végétarien		Pêche responsable		

# LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

LUNDI

07-déc

SEMAINE du

MARDI

08-déc

7-déc.-20

MERCREDI

09-déc

AU

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

11-déc.-20

JEUDI

10-déc

VENDREDI

11-déc

Feuilleté au fromage	Chou rouge aux pommes	Fraîcheur concombres, maïs Bio et cœur de palmier	Œufs pochés sur lit de salade verte Bio	Potage poireaux pommes de terre
Rôti de bœuf à l'échalote	Sauté d'agneau sauce orientale	Cuisse de poulet rôti	Tajine de pois chiche + semoule Bio	Filet de lieu noir sauce vierge
Courgettes Bio persillées	Blé Bio	Poêlée de légumes	Bûche du Pilat	Haricots beurre
Fromage blanc Bio nature + sucre	Petit Louis	Carré de l'Est	Pana cotta aux fruits rouges	Cœur cendré Montboissié
Fruit de saison Bio	Poire au chocolat	Mille feuille		Fruit de saison
<b>GOÛTERS</b>				
Emmental Jus de pomme Pain	Lait nature Fruit de saison Céréales 30g	Yaourt sucré Fruit de saison Brioche x1	Lait nature Baguette viennoise Barre chocolat x2	Petit suisse aromatisé Jus d'ananas Palmitos x2

## LÉGENDE

 Label Rouge	 Plat végétarien	 Haute valeur environnementale	 Appellation d'Origine Protégée	 Recette du chef
 Pêche responsable	 Agriculture Biologique Europe	 Viande bovine française	 Agriculture raisonnée	



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE



**SCOLAIRE**

**LUNDI**

14-déc

Champignons à la grecque
Blanquette de volaille
Riz Bio
Gouda
Fruit de saison Bio

Fromage blanc aromatisé Jus de pomme Gaufrette vanille x1
---

**SEMAINE du MARDI**

15-déc

Coleslaw
Filet de saumon sauce homardine
Printanière de légumes
Coulommiers
Ile flottante

Lait nature Compote pommes fraise Madeleine marbrée x1
--

**14-déc.-20 MERCREDI**

16-déc

Velouté de courge
Sauté de veau provençal
Coquillettes
Faisselle + sucre
Fruit de saison

**GOÛTERS**

Petit suisse sucré Jus d'orange Pain / beurre
---

**AU 18-déc.-20 JEUDI**

17-déc

**REPAS DE NOËL**

Mousse de canard + cornichons
Émincé de poulet sauce aux marrons
Pom croquetter
Tartare ail et fines herbes
Fondant chocolat sur lit de crème anglaise

Flan Fruit de saison Sablé du Nord x2
---

MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN

**VENDREDI**

18-déc

Méli-mélo de légumes à l'indienne
Croc fromage végétal
Épinards Bio à la crème
Fourme d'Ambert AOP
Semoule au lait

Yaourt sucré Jus d'ananas Fourré chocolat x1
--

## LÉGENDE

	Label Rouge		Viande bovine française		Agriculture Biologique Europe		Viande de porc français		Appellation d'Origine Protégée
	Agriculture raisonnée		Bleu Blanc Cœur		Plat végétarien		Pêche responsable		La coopérative Bio d'Île de France



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES  
Scolaires

LUNDI

MENU OVO-LACTO-  
VÉGÉTARIEN

MARDI

MAROC

MERCREDI

AU

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE du

21-déc.-20

25-déc.-20

21-déc	22-déc	23-déc	24-déc	25-déc
Iceberg aux croûtons	Betteraves Bio vinaigrette	Concombres Bio à la menthe	Soupe de potiron	<b>FÉRIÉ</b>
Cari z'œuf Bio (Plat réunionnais)	Marée fraîche sauce à l'aneth	Daube de bœuf à la provençale	Nuggets de poisson sauce tartare	
Haricots rouges cuisinés à la créole et riz Bio	Penne	Jeunes carottes sautées aux oignons	Haricots verts	
Petit suisse fruité Bio	Livarot AOP	Montorgueil Bio	Babybel Bio	
Salade de fruits	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	Dessert de Noël	
<b>GOÛTERS</b>				
Célibié vanille Jus de pomme Pain / pâte à tartiner	Lait au chocolat Jus d'orange Pain au lait	Liégeois vanille Compote pomme fraise Petits beurre	Lait nature Fruit de saison Céréales 30g	

## LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture raisonnée



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Pêche responsable



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES  
Scolaires

SEMAINE du

28-déc.-20

AU

1-janv.-21

LUNDI

MARDI

MAROC

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

28-déc

MENU OVO-LACTO-  
VÉGÉTARIEN

29-déc

30-déc

31-déc

01-janv

 Taboulé de chou fleur	Salade de mâche au surimi	Endives vinaigrette	Crème de laitue au cantadou ail et fines herbes	<b>FÉRIÉ</b>
 Tortilla Bio (Oignons, pommes de terre )	Filet de cabillaud sauce poivrons	Rôti de porc aux olives	Sauté de veau au curry	
 Carré de l'est	Brocolis	Polenta crémeuse	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	
 Fruit de saison Bio	Edam Bio	Yaourt Bio brassé nature + sucre	Pont l'évêque AOP	
 Fruit de saison Bio	Tiramisu	Fruit de saison Bio	Salade de fruits	
<b>GOÛTERS</b>				
Yaourt aromatisé Jus d'orange Brioche tranchée x1	Lait au chocolat Fruit de saison Pain/pâte à tartiner	Crème dessert vanille Jus multi fruits Génoise chocolat x1	Lait nature Compote pomme abricot Palmitos x2	

## LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine  
française



Agriculture Biologique  
Europe



Viande de porc  
français



Appellation d'Origine  
Protégée



Agriculture raisonnée



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Pêche responsable