

 Scolarest GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ LE MENU DE LA SEMAINE SCOLAIRE SEMAINE du 4-sept.-23 AU 8-sept.-23 				
LUNDI 04-sept	MARDI 05-sept	MERCREDI 06-sept <i>Menu Végétarien</i>	JEUDI 07-sept	VENDREDI 08-sept
Betteraves Bio et maïs vinaigrette	Melon	Tomates Bio et mozzarella	Courgettes Bio râpées au fromage blanc	Salade verte Bio aux croûtons
Poisson pané + citron	Escalope de veau haché sauce tomate	Boulettes de soja sauce blanche	Rôti de bœuf au jus	Saucisse + ketchup
Carottes braisées HVE	Riz créole Bio	Haricots verts Bio et pépinettes HVE	Poêlée de légumes et pommes de terre	Frites
Yaourt nature Bio sucré	Cantal AOP	Yaourt brassé aux fruits mixés	Gouda Bio	Samos
Eclair vanille	Crème dessert Bio chocolat	Banane RUP	Semoule au lait	Fruit de saison
Madeleine Fruit de saison Lait nature	Fourré abricot Jus de pomme Fromage blanc sucré	GOÛTERS Brioche Purée de poire Suisse nature + sucre	Pain + miel Fruit de saison Lait nature	Biscuit fourré chocolat Compote de pomme Laitage

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 11-sept.-23 AU 15-sept.-23				
LUNDI 11-sept	MARDI 12-sept	MERCREDI 13-sept	JEUDI 14-sept	VENDREDI 15-sept
Menu Végétarien Œufs durs BBC mayonnaise Pâtes gnocchi au gorgonzola AOP Fromage blanc sucré Fruit de saison Bio	Salade Bio et maïs Filet de colin sauce verte (ail, persil, aneth) Carottes Bio et torsades HVE Pont l'évêque AOP Ananas au sirop	Portugal Pastèque Sauté de porc façon Alentejana Pommes de terre rissolées Bûche mi-chèvre Riz au lait du Chef	Salade Ésaü (Lentilles aux oignons) Rôti de veau sauce basquaise Chou fleur Bio Camembert Bio Fruit de saison	Pizza au fromage Sauté de poulet sauce champignons Courgettes persillées Bio Petit Louis Fruit de saison HVE
Gaufrettes vanille Compote de pomme Lait chocolat	Pain + beurre Fruit de saison Suisse fruité	GOÛTERS Pain au chocolat Fruit de saison Yaourt nature + sucre	Pain + confiture Compote pomme abricot Lait nature	Pompon cacao Jus d'ananas Laitage

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du 18-sept.-23 A 22-sept.-23				
LUNDI 18-sept	MARDI Menu orangé 19-sept	MERCREDI 20-sept	JEUDI 21-sept	VENDREDI Menu Végétarien 22-sept
Salade vinaigrette	Melon	Céleri rémoulade	Concombres Bio vinaigrette	Chou blanc CE2 aux pommes
Hachis parmentier	Filet de colin sauce à l'orange	Sauté de veau sauce moutarde	Rôti de bœuf aux poivrons	Paella végétarienne (Riz bio, poivrons, petits pois, tomates, cœur d'artichaut)
Chanteneige	Carottes Bio au jus	Poêlée maraichère	Blé CE2	Camembert Bio
Fruit de saison Bio	Mimolette	Crème anglaise	Fourme d'Ambert AOP	Fruit de saison HVE
Pain + confiture Compote Lait chocolat	Gaufrette chocolat Jus d'orange Gélifié vanille	Moelleux citron Fruit de saison Lait nature	Pain + chocolat Fruit de saison Yaourt nature + sucre	Croissant Compote pomme fraise Laitage

LÉGENDE

Label Rouge	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Indication Géographique Protégée	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique

 Scolarest GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		 Le Perreux sur-Mer Vallée d'Agout							
SCOLAIRE		SEMAINE du		25-sept.-23	AU	29-sept.-23			
LUNDI		MARDI		MERCREDI	JEUDI Menu Vegetarien		VENDREDI		
25-sept		26-sept		27-sept	28-sept		29-sept		
Betteraves Bio vinaigrette		Saucisson sec et cornichons		Salade verte Bio aux agrumes	Radis et beurre		Salade d'endives CE2 vinaigrette au miel		
Fricassée de colin sauce massala		Sauté de bœuf aux champignons		Veau marengo	Crumble de courgettes Bio et pommes de terre au chèvre		Filet de lieu sauce aurore		
Boulgour Bio		Purée de brocolis		Riz et carottes CE2	Yaourt nature sucré Bio		Macaroni Bio		
Emmental		Munster AOP		Carré Roussot	Millefeuille		Edam Bio		
Fruit de saison		Banane RUP		Liégeois chocolat	Millefeuille		Purée pomme poire Bio		
Baguette viennoise Jus multifruits Yaourt nature + sucre		Céréales Compote de pomme Lait nature		Biscuit fourré chocolat Fruit de saison Fromage blanc aux fruits		Pain Fruit de saison Fromage		Pain + miel Fruit de saison Petit suisse nature sucré	
LÉGENDE									
 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable					
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur					
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique					



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE



SCOLAIRE

SEMAINE du

2-oct-23

AU

6-oct-23

LUNDI

02-oct

MARDI

03-oct

MERCREDI

04-oct

JEUDI

Menu Végétarien

05-oct

VENDREDI

06-oct

Salade verte vinaigrette balsamique IGP 	Salade waldorf (céleri, pommes, noix)	Chou rouge-vinaigrette au miel	 Haricots verts Bio aux échalotes 	Potage poule vermicelles
Pâtes Carbonara de volaille	Couscous au poulet 	Sauté de bœuf aux oignons 	 Riz Bio cantonnais végétarien	Merlu sauce curry coco 
Saint Nectaire AOP 	Légumes couscous et semoule Bio 	Gratin de chou fleur et pommes de terre 	 Vache qui rit Bio 	Röstis
Flan vanille nappé caramel	Croûte noire	Suisse fruité Bio 	 Fruit de saison HVE 	Coulommiers
	Compote Bio 	Gâteau au yaourt Maison 	 Fruit de saison Bio 	
Spéculoos Fruit de saison Fromage blanc fruité	Pain + miel Fruit de saison Lait chocolat	GOÛTERS Moelleux citron Fruit de saison Flan caramel	Brioche Jus d'orange Petit suisse nature + sucre	Pain + confiture Compote Laitage

LÉGENDE



Label Rouge



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'origine Protégée



Pêche Responsable



Recette du Chef



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Indication Géographique
Protégée



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Région Ultrapériphérique

LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE	SEMAINE du	16-oct.-23	AU	20-oct.-23	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végétarien	VENDREDI
16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct	
Endives CE2 au vinaigre de framboise	Carottes râpées HVE	Taboulé Bio	Salade arc-en-ciel (Tomates, maïs, cœur de palmier)	Concombres Bio vinaigrette balsamique IGP	
Poulet rôti + ketchup	Poisson pané	Veau sauce crème champignons	Croc veggie tomate	Sauté de bœuf façon bourguignonne	
Frites	Epinards Bio à la crème	Fondue de poireaux et blé CE2	Farfalles Bio	Carottes CE2 braisées et riz	
Livarot AOP	Tomme noire	Yaourt nature sucré Bio	Gouda Bio	Bûche du Pilat	
Fruit Bio	Flan pâtissier	Banane RUP	Fruit de saison HVE	Ile flottante	
GOÛTERS					
Pain au lait Jus de pomme Petit suisse nature + sucre	Pain + confiture Fruit de saison Lait chocolat	Cookie Compote Lait nature	Pain d'épice Jus d'orange Fromage blanc nature + sucre	Pain + pâte à tartiner Fruit de saison Laitage	

LÉGENDE

 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

 LE MENU DE LA SEMAINE 				
VACANCES SCOLAIRE	LUNDI Menu Végétarien	SEMAINE du MARDI	23-oct.-23 A MERCREDI	27-oct.-23 JEUDI
23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct
 Salade de mâche	Radis crème ciboulette	Salade grecque (Concombres, tomates, olives, feta)	Taboulé de chou-fleur	Crêpe au fromage
 Carbonara aux légumes (carottes CE2 et champignons) et spaghettis Bio 	Chipolata CE2 	Calamars à la romaine sauce cocktail	Blanquette de veau	Aiguillette de saumon meunière et citron 
 Cantal AOP 	Fromage blanc sucré	Brie	Petit moulé	Edam Bio 
 Crème vanille Bio 	Fruit de saison Bio 	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat	Fruit de saison Bio 
GOÛTERS				
Marbré Fruit de saison Petit suisse fruité	Croissant Compote de poires Lait nature	Pain + beurre Jus d'orange Yaourt nature sucré	Madeleine Fruit de saison Fromage blanc + sucre	Pain + chocolat Compote Laitage
LÉGENDE				
 Label Rouge	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Indication Géographique Protégée	 Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique

 LE MENU DE LA SEMAINE 				
VACANCES SCOLAIRE	LUNDI Menu Végétarien	SEMAINE du MARDI	30-oct.-23 MERCREDI	A 3-nov.-23 JEUDI
30-oct	31-oct	01-nov	02-nov	03-nov
VEGETARIEN Carottes râpées	Salade Bio aux croutons vinaigrette balsamique AOP  	FÉRIÉ	Courgettes râpées vinaigrette	Crème de potiron + fromage frais
VEGETARIEN Boulettes de soja sauce curry	Filet de merlu sauce piperade 		Rôti de veau sauce Andalouse	Poisson meunière + citron 
VEGETARIEN Semoule Bio 	Gratin de chou-fleur Bio et pommes de terre 		Carottes CE2 et Macaronis	Printanière de légumes
VEGETARIEN VEGETARIEN VÉGÉTARIEN Pont l'évêque AOP 	Bûche du Pilat		Fromage blanc Bio + sucre 	Yaourt Bio vanille 
VEGETARIEN Compote pomme Bio 	Salade de fruits Acapulco		Moelleux chocolat	Fruit de saison Bio 
GOÛTERS				
Yaourt nature sucré Fruit de saison Gaufre	Petit suisse fruité Jus de pomme Pain + beurre		Vache qui rit Fruit de saison Pain	Laitage Compote Madeleine
LÉGENDE				
 Label Rouge  Agriculture Biologique Europe  Le Porc Français  Appellation d'origine Protégée  Pêche Responsable				
 Recette du Chef  Viande Bovine Française  Plat végétarien  Haute Valeur Environnementale  Bleu Blanc Cœur				
 Volaille Française  Indication Géographique Protégée  Œufs Plein air  CE2 Certification Environnementale de niveau 2  Région Ultrapériphérique				