

\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique

Mantes-la-Ville  
Un accord durable

Menu de la semaine du 6 mai 2019 au 10 mai 2019

Bon  
appétit !

Scolarest  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Concombres bio* vinaigrette				Saucisson sec et cornichon* <i>Roulade de volaille et cornichon</i>
PLAT	Chipolatas* <i>Saucisse de volaille</i>	Couscous de bœuf			Filet de colin sauce basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles et jeunes carottes	Semoule et légumes à couscous	Férié		Brocolis bio*
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature bio et sucre			
DESSERT	Flan nappé caramel	Orange			Kiwi
GOUTER	Pain bio* et confiture Fromage blanc sucré Jus de pomme	Madeleine Lait nature Compote		Pain bio* et samos Compote Jus d'orange	Génoise fraise Petit suisse sucré Banane

\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la Semaine du

13 mai 2019

au

17 mai 2019

Bon  
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

ENTRÉE	Carottes râpées bio* vinaigrette		Salade waldorf (céleri, pomme, noix)	Pastèque	Concombres bio* vinaigrette
PLAT	Pizza fromage	Filet de saumon sauce crème	Rôti de porc sauce charcutière <i>Rôti de dinde sauce charcutière</i>	Filet de lieu sauce citron	Poelée rolivaloise (pdtr, poulet, pomme)
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Petits pois carottes	Ratatouille	Purée bio*	
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature bio*		Tomme noire	
DESSERT	Crème dessert chocolat	Glace	Banane bio*		Melon
GOUTER	Pain bio* et confiture Lait chocolaté Kiwi	Pain bio* et barre de chocolat Fromage blanc sucré Pomme	Gaufre liégeoise Petit suisse nature Jus de pomme	Biscuits Lait nature Orange	Pain bio* et fromage fondu Compote de pomme Jus d'ananas

\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

20 mai 2019

au

**Les Légumes et  
Légumineuses**



24 mai 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE		Paté de foie et cornichon* <i>Roulade de volaille et cornichon</i>		Tartare de tomates et concombres	
PLAT	Boulettes de bœuf sauce provençale	Filet de colin sauce curry	Emincé de porc sauce paprika <i>Emincé de poulet sauce paprika</i>	Chili con carne	Parmentier de poisson (purée bio*)
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bio*	Julienne de légumes	Pommes campagnardes et salsifis	Riz bio*	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Samos	Yaourt sucré bio*	Coulommiers bio*		Emmental
DESSERT	Orange		Fraises et sucre	Gâteau aux carottes	Glace
GOUTER	Pain bio* et beurre Yaourt nature sucré Compote	Madeleines marbré Lait Banane	Pain bio* et confiture Fromage blanc sucré Jus de pomme	Génoise chocolat Fromage blanc sucré Compote	Cake Lait chocolaté Poire

\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

27 mai 2019

au

31 mai 2019







LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE		Concombres bio* à la crème 			
PLAT	Steak haché au jus 	Merguez	Jambalaya de porc* (riz, dès de poulet, chorizo) <i>Jambalaya de poulet (riz et dès de poulet)</i>	Férié	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts bio* 	Macaroni	Plat complet		
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert bio* 		
DESSERT	Mousse au chocolat		Fraises et sucres		
GOUTER	Pain bio*  et pâte à tartiner Petit suisse nature Pomme	Croissant Lait Compote	Pain bio*  et beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange		



\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la Semaine du

3 juin 2019 au

7 juin 2019

Bon  
appétit !












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées bio* vinaigrette 		Melon	Tomates bio* vinaigrette 	
PLAT	Rôti de porc sauce chasseur  <i>Rôti de dinde sauce chasseur</i>	Omelette bio* sauce tomate 	Poêlée de colin au paprika 	Sauté de bœuf sauce bourguignone 	Filet de hoki sauce curry 
ACCOMPAGNEMENT	Pennes	Ratatouille et riz	Courgettes bio* persillées 	Chou-fleur	Brocolis bio* 
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré	Chevre		Gouda
DESSERT	Flan vanille	Cookie		Fraises et sucre	Pomme
GOUTER	Madeleines Yaourt sucré Poire	Pain bio*  et fromage fondu Orange Jus de pomme	Biscuits Lait Compote	Pain bio* et  barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Fourré fraise Lait Compote

\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la Semaine du

10 juin 2019

au

14 juin 2019

Bon  
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE		Betterave bio* vinaigrette	Concombres vinaigrette	Piemontaise (pdtr, tomates, œufs, cornichons)	Tomates bio* vinaigrette
PLAT		Poisson pané et ketchup	Sauté de dinde sauce barbecue	Chipolatas* <i>Saucisse de volaille</i>	Steak haché au jus
ACCOMPAGNEMENT		Lentilles et jeunes carottes	Purée bio*	Tortis bio*	Blezotto
PRODUIT LAITIER		Mimolette	Samos		
DESSERT				Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes
GOUTER		Pain bio* et beurre Petit suisse nature Jus d'ananas	Pain au chocolat Lait Compote	Pain bio* et Emmental Banane Jus de pomme	Cake Fromage blanc aromatisé Compote

\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la Semaine du

17 juin 2019

au

21 juin 2019



ÉTÉ



VENDREDI

Bon  
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTRÉE	Carottes râpées bio* vinaigrette		Œufs durs mayonnaise		Radis et beurre
PLAT	Tarte au thon et tomate	Emincé de porc sauce curry* <i>Emincé de volaille</i>	Rôti de bœuf au jus	Filet de colin sauce citron	Merguez
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Ratatouille et riz	Pennes bio*	Brunoise de légumes	Taboulé bio*
PRODUIT LAITIER		Camembert bio*	Fromage blanc sucré	Gouda bio*	
DESSERT	Crème dessert chocolat	Nectarine		Eclair vanille	Glace
GOUTER	Madeleines Lait nature Poire	Pain bio* et confiture Yaourt sucré Jus d'orange	Gaufre liégeoise Lait chocolat Banane	Pain bio* et beurre Petit suisse aromatisé Pomme	Pain bio* et fromage fondu Compote Jus d'ananas

\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



## Menu de la Semaine du

24 juin 2019

au

28 juin 2019



ENTRÉE	Concombres à la crème	Terrine de campagne et cornichon* <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	Melon		Macédoine mayonnaise
PLAT	Rôti de porc et ketchup <i>Rôti de dinde et ketchup</i>	Calamar à la romaine sauce tartare	Sauté de bœuf sauce camarguaise	Carbonara* <i>Carbonara de dinde</i>	Filet de lieu sauce aurore
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes bio*	Poêlée campagnarde	Purée de courgette bio*	Farfalles	Riz bio* créole
PRODUIT LAITIER		Yaourt bio sucré*		Mimolette	
DESSERT	Crème dessert caramel		Brownie	Compote bio*	Pêche
GOUTER	Biscuits Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain bio* et Samos Compote Jus multifruits	Fourré chocolat Lait nature Poire	Pain bio* et beurre Petit suisse aromatisé Jus de pomme	Pain bio* et Confiture Yaourt sucré Kiwi



\* Plat contenant du porc  
(un plat de substitution est  
proposé)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local



\*Issu de l'Agriculture biologique



# Menu de la Semaine du 1 juillet 2019 au 5 juillet 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>		Salade Waldorf (céleri bio*, pomme, noix)	Melon	Tomates bio* vinaigrette	
<b>PLAT</b>	Saucisse de toulouse* <i>Saucisse de volaille</i>	Pizza fromage	Poisson pané et ketchup	Poêlée campagnarde paysanne (chou fleur, carottes, haricots verts, pdtr, émincé de poulet)	Filet de lieu sauce dubarry
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes	Salade verte	Julienne de légumes		Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie bio*		Edam bio*		Yaourt nature sucré
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Banane		Glace	Nectarine
<b>GOUTER</b>	Croissant Petit suisse aromatisé Pomme	Pain bio* et barre de chocolat Lait Jus d'orange	Madeleines Yaourt sucré Banane	Petits beurre Lait chocolaté Abricots	Pain bio* et fromage fondu Compote Jus d'ananas