

* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit local



Viande bovine française



*Issu de l'Agriculture biologique



Bon appétit !

Menu de la Semaine du 4 janvier 2021 au 8 janvier 2021



ENTRÉE				Potage de légumes Bio	
PLAT	Cordon bleu de volaille Nuggets de poisson	Saucisse de Toulouse* Filet de colin sauce oseille	Filet de lieu sauce orientale	Chili sin carne	Rôti de bœuf jus aux herbes Omelette gratinée
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Haricots blancs à l'italienne	Brocolis Bio et pommes vapeur	Riz	Ratatouille et semoule Bio
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fromage fondu Bio	Velouté fruit		Fromage blanc sucré
DESSERT	Clémentine Bio	Orange	Ananas	Flan nappé caramel	Galette des Rois
GOUTER	Pain et confiture Fromage blanc sucré Poire	Pain au chocolat Lait nature Banane	Pain et edam Compote Jus de raisin	Cake Petit suisse aromatisé Pomme	Pain et emmental Compote Jus d'orange

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit local

*Issu de l'Agriculture biologique



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la Semaine du 11 janvier 2021 au 15 janvier 2021

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Œuf dur mayonnaise				
PLAT	Pizza Bio aux légumes	Cassolette de saumon sauce crème	Sauté de bœuf aux oignons Omelette gratinée	Jambalaya* Jambalaya de poisson (Riz Bio)	Filet de hoki sauce dieppoise
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Torsades	Jardinière de légumes		Blé Bio
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré Bio	Camembert Bio	Edam	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Banane	Compote	Poire	Clémentine
GOUTER	Croissant Petit suisse nature sucré Pomme	Fourré chocolat Lait nature Compote	Pain et barre de chocolat Fromage blanc sucré Clémentine	Pain et confiture Yaourt nature sucré Jus de pomme	Pain et fromage fondu Compote Jus de raisin



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit local



Viande bovine française



*Issu de l'Agriculture biologique








Menu de la Semaine du


18 janvier 2021

au

22 janvier 2021



ENTRÉE	Taboulé	Potage de légumes Bio  			
PLAT	Boulette de bœuf sauce chasseur  <i>Boulette de soja sauce chasseur</i>	Gnocchis à la Napolitaine (Végétarien)	Rôti de porc sauce dijonnaise*  <i>Quenelle de brochet sauce crème</i>	Filet de colin beurre citron 	Steak haché au jus  <i>Croc fromage</i>
ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées Bio 		Gratin de chou fleur Bio  	Piperade de légumes et riz	Purée de potiron Bio 
PRODUIT LAITIER	Velouté fruit	Brie	Fromage blanc aromatisé	Fromage à tartiner Bio 	Emmental
DESSERT			Moelleux chocolat	Clémentine 	Compote
GOUTER	Brioche Petit suisse sucré Jus de pomme	Pain et pâte à tartiner Velouté fruit Poire 	Pain et Edam Compote Jus de raisin	Pain et gouda Compote Pomme 	Madeleine Lait chocolat Banane 

 Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

* Plat contenant du porc



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 25 janvier 2021 au 29 janvier 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE				Potage de légumes Bio 	Terrine de campagne et cornichon* Œuf dur mayonnaise
PLAT	Chipolatas* Omelette gratinée	Filet de cabillaud sauce curry 	Paleron de bœuf sauce tomate Filet de hoki sauce tomate 	Gratin Savoyard (Végétarien) 	Filet de lieu sauce oseille
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons 	Boulgour Bio 	Pommes dauphines 	Gratin Savoyard (Végétarien) 	Ratatouille Bio
PRODUIT LAITIER	Velouté fruit	Fromage à tartiner aux noix	Bûche de chèvre Bio 		
DESSERT	Poire Bio 	Clémentine 	Ananas 	Eclair chocolat	Banane
GOUTER	Pain et fromage à tartiner Poire Jus de pomme 	Palmier Velouté fruit Banane 	Pain au chocolat Lait nature Clémentine 	Pain et emmental Compote Jus d'orange	Pain et confiture Fromage blanc sucré Jus de raisin

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge

Viande bovine française



Produit local

*Issu de l'Agriculture biologique



Menu de la Semaine du

1 février 2021 au 5 février 2021

CHANDELEUR

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE			Friand au fromage		
PLAT	Bœuf Goulash <i>Tarte thon tomate</i>	Emincé de poulet vallée d'Auge <i>Filet de hoki sauce crème</i>	Omelette gratinée	Filet de colin sauce Normande 	Viande raclette* <i>Raclette végétarienne</i>
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Carottes au cumin	Torsades Bio 	Epinards Bio et riz 	Raclette
PRODUIT LAITIER	Camembert Bio 	Fromage à tartiner Bio 	Fromage blanc sucré	Pyrénées	Petit suisse sucré Bio
DESSERT	Pêche au sirop	Crêpe et sucre		Maestro chocolat	Orange
GOUTER	Pain + barre de chocolat Yaourt nature sucré Poire 	Galette bretonne Petit suisse aromatisé Clémentine 	Pain au lait Lait chocolat Compote	Pain + confiture Fromage blanc sucré Banane 	Pain et edam Compote Jus de raisin

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

* Plat contenant du porc



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 8 février 2021 au 12 février 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Nouvel An Chinois



Nems au poulet
Nems aux légumes

Riz à la Pékinoise
(Riz Bio, omelette, petits pois, dés de poulet, sauce soja)

Riz à la Pékinoise végétarienne
(Riz Bio, omelette, petits pois, sauce soja)

ENTRÉE	Carottes râpées Bio vinaigrette		Potage de poireaux (Poireaux, pommes de terre)		
PLAT	Filet de hoki sauce provençale	Couscous de légumes	Rôti de dinde au jus Tarte au fromage	Filet de saumon sauce crème ciboulette	
ACCOMPAGNEMENT	Salsifis et pennés	Semoule Bio	Purée potiron Bio	Julienne de légumes et boulgour	
PRODUIT LAITIER		Mimolette	Fromage blanc sucré	Vache qui rit Bio	
DESSERT	Clémentine	Eclair vanille		Flan chocolat	Salade de fruits Impériale
GOUTER	Pain et barre de chocolat Petit suisse sucré Compote	Mini marbré Lait nature Clémentine	Pain et gouda Pomme	Pain et confiture Velouté fruit Compote	Pain et fromage à tartiner Poire



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge

Viande bovine française



Produit local

*Issu de l'Agriculture biologique



Menu de la Semaine du

15 février 2021

au

19 février 2021

VACANCES SCOLAIRES



ENTRÉE		Crêpe au fromage			
PLAT	Sauté de bœuf à la provençale <i>Tarte aux poireaux</i>	Poulet rôti au jus <i>Omelette basquaise</i>	Cordon bleu <i>Nuggets de poisson</i>	Pizza aux légumes Bio	Filet de cabillaud sauce aurore
ACCOMPAGNEMENT	Pommes campagnardes	Purée de céleri Bio	Epinards bio à la crème	Salade verte	Haricots verts à l'ail et riz
PRODUIT LAITIER	Camembert bio		Fromage à tartiner aux noix	Tomme blanche	Petit suisse sucré Bio
DESSERT	Flan nappé caramel	Beignet abricot	Banane	Pomme	Tarte au chocolat
GOUTER	Pain + confiture Velouté fruit Poire	Pain et emmental Compote Jus de pomme	Fourré fraise Fromage blanc sucré Jus de raisin	Croissant Lait nature Clémentine	Pain et edam Compote Banane

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Viande bovine française



Label Rouge



Produit local

*Issu de l'Agriculture biologique



Menu de la Semaine du

22 février 2021

au

26 février 2021

VACANCES SCOLAIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de légumes	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	
PLAT	Sauté de porc au jus* <i>Boulette de soja sauce tomate</i>	Risotto à la Napolitaine et mozzarella	Filet de colin grenobloise	Tartiflette* <i>Tartiflette végétarienne</i>	Filet de poulet à la crème <i>Filet de lieu sauce crème</i>
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles Bio	Plat complet	Ratatouille		Semoule
PRODUIT LAITIER	Emmental		Yaourt nature sucré		Coulommiers Bio
DESSERT	Semoule au lait	Poire Bio		Clémentine	Flan vanille
GOUTER	Pain et Confiture Petit suisse aromatisé Clémentine	Gaufre liégeoise Lait Banane	Pain et camembert Compote Jus d'orange	Pain et gouda Compote Jus d'ananas	Pain et pâte à tartiner Yaourt sucré Orange

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)