

\* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



\*Issu de l'Agriculture biologique



Bon appétit !

# Menu de la Semaine du

3 mai 2021

au

7 mai 2021



ENTRÉE	Betteraves vinaigrette				
PLAT	Merguez <i>Omelette gratinée</i>	Rôti de porc sauce normande* <i>Filet de lieu sauce normande</i>	Filet de hoki sauce tomate	Quiche aux légumes (Courgettes, oignons, poivrons)	Filet de colin sauce aurore
ACCOMPAGNEMENT	Haricots blancs à la tomate	<b>Courgettes Bio</b>	<b>Ratatouille Bio</b> et tortis	<b>Salade verte Bio</b>	<b>Brocolis Bio</b>
PRODUIT LAITIER	<b>Yaourt sucré Bio</b>	Gouda	Petit suisse aromatisé	Camembert	Cantal
DESSERT		Kiwi	Tarte flan	Crème dessert vanille	Banane
GOUTER	Pain et fromage à tartiner Compote Poire	Palet breton Lait nature Pomme	Pain et Edam Banane Jus d'orange	Croissant Yaourt sucré Jus d'ananas	Pain et Pâte à tartiner Petit suisse 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



Produit de saison



Viande bovine française



\*Issu de l'Agriculture biologique



Bon appétit !

# Menu de la Semaine du

10 mai 2021

au

14 mai 2021



ENTRÉE				Férié	Fermé
PLAT	Cordon bleu de volaille <i>Nuggets de poisson et citron</i>	Risotto Napolitain à la mozzarella (Riz Bio, tomate, mozzarella, olive)	Filet de saumon beurre citron		
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés		Blé Bio		
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu Bio	Fromage blanc sucré	Brie		
DESSERT	Flan caramel	Beignet framboise	Pastèque		
GOUTER	Cake Velouté fruits Jus de raisin	Pain et Emmental Compote Banane	Pain au lait et confiture Petit suisse aromatisé 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



Viande bovine française



Label Rouge



Produit de saison

\*Issu de l'Agriculture biologique



## Menu de la Semaine du

17 mai 2021

au

21 mai 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>				Melon	
<b>PLAT</b>	Sauté de bœuf sauce orientale <i>Boulette de soja sauce orientale</i>	Filet de lieu sauce oseille	Saucisse de Toulouse* <i>Filet de colin sauce crème</i>	Pizza au fromage	Beignet de poisson et citron
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz Bio	Semoule Bio	Purée de pdt Bio	Salade verte Bio	Piperade de légumes et macaroni Bio
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tomme noire	Edam	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>	Maestro chocolat	Pomme	Fraises et sucre	Compote	Tarte Normande
<b>GOUTER</b>	Palmitos Petit suisse sucré Poire	Pain et confiture Fromage blanc Jus de pomme	Pain et Gouda Compote Jus d'ananas	Pain au chocolat Yaourt nature Orange	Petits beurre 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



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



\*Issu de l'Agriculture biologique



# Menu de la Semaine du

24 mai 2021

au

28 mai 2021



Journée Mondiale de la Biodiversité: Les Abeilles

ENTRÉE	Férié				
PLAT		Nuggets de blé	Sauté de porc sauce chasseur* Tarte au fromage	Filet de colin sauce aurore	Rôti de dinde miel et citron Filet de lieu sauce citron
ACCOMPAGNEMENT		Petits pois carottes	Purée Bio	Julienne de légumes et riz Bio	Gratin courgettes Bio aubergines et pdt
PRODUIT LAITIER		Emmental Bio	Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt nature + miel
DESSERT		Flan vanille	Mousse au chocolat	Orange	Pain d'épice
GOUTER		Biscuit fourré fraise Yaourt sucré Jus d'orange	Croissant Lait nature Banane	Pain et Confiture Petit suisse Jus d'ananas	Pain et Pâte à tartiner Orange Compote



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 de saison



Viande bovine française



\*Issu de l'Agriculture biologique













## Menu de la Semaine du

31 mai 2021 au

4 juin 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>					
<b>PLAT</b>	Poisson pané et citron 	Chili sin carne	Sauté de bœuf aux olives <i>Filet de saumon sauce crème</i> 	Chipolata* <i>Croc fromage</i>	Filet de hoki sauce citron 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Piperade de légumes et Pommes vapeur	Riz Bio 	Pennes Bio 	Carottes cuisinées Bio 	Semoule et brocolis Bio 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers Bio 	Mimolette	Edam	Yaourt sucré	Fromage blanc
<b>DESSERT</b>	Pêches au sirop	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Pastèque 
<b>GOUTER</b>	Pain + pâte à tartiner Yaourt sucré Pomme	Génoise abricot Fromage blanc sucré Banane	Moelleux caramel au beurre salé Petit suisse Orange	Pain et fromage à tartiner Nectarine Jus de raisin	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Compote

 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 de saison

\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Bon appétit !

Menu de la Semaine du

7 juin 2021

au

11 juin 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Concombres Bio feta	Pastèque	
PLAT	Sauté de porc sauce tomate* Filet de lieu sauce tomate	Omelette gratinée	Hachis parmentier Brandade de poisson	Filet de saumon sauce crème	Tarte thon tomate
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre persillés	Ratatouille et pommes vapeur Bio		Riz Bio	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage à tartiner Bio	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré		Emmental Bio
DESSERT	Compote	Melon		Maestro chocolat	Fraises et sucre
GOUTER	Pain et pâte à tartiner Yaourt sucré Pomme	Cake Lait nature Poire	Pain et Gouda Compote Jus d'ananas	Pain et confiture Fromage blanc aromatisé Banane	Génoise chocolat 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



Produit de saison



Viande bovine française



\*Issu de l'Agriculture biologique



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



# Menu de la Semaine du

14 juin 2021

au

18 juin 2021

Bon appétit !

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**  
Espagne

**VENDREDI**

<b>ENTRÉE</b>		Carottes râpées vinaigrette	Melon		
<b>PLAT</b>	Filet de poulet sauce grand-mère <i>Tarte au fromage</i>	Beignets de poisson et citron	Rôti de porc sauce chasseur* <i>Crêpe au fromage</i>	Paëlla de poisson (Riz, crevettes, encornets, moules, petits pois, poisson)	Couscous de légumes
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Flageolets	Poêlée de légumes et pommes vapeur Bio	Purée de haricots verts Bio		Semoule Bio
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt sucré Bio			Bûche de chèvre Bio	Gouda
<b>DESSERT</b>	Nectarine	Moelleux chocolat	Flan nappé caramel	Pastèque	Crème dessert vanille
<b>GOUTER</b>	Gaufre chocolat Petit suisse Pomme	Pain et Edam Compote Jus de pomme	Galette bretonne Lait nature Orange	Pain au lait et pâte à tartiner Yaourt sucré Jus d'orange	Pain et confiture Petit suisse 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



Produit de saison



Viande bovine française



\*Issu de l'Agriculture biologique

**Scolarest**  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



Menu de la Semaine du

21 juin 2021

au

25 juin 2021

**Mantes-la-Ville**  
Un second durable

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI  
Ecosse

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					Tomate Bio basilic
PLAT	Saucisse de Toulouse* <i>Tarte au poireau</i>	Tarte chèvre tomate basilic	Filet de saumon sauce Ecosse (crème, brunoise de carottes, céleri et poireaux)	Filet de colin sauce provençale	Rôti de bœuf au jus <i>Omelette gratinée</i>
ACCOMPAGNEMENT	Farfalles	Salade verte Bio	Riz Bio	Epinards et blé	Purée
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré Bio	Cantal	Petit suisse aromatisé	Camembert Bio	
DESSERT	Pomme	Maestro vanille	Mousse au chocolat au lait	Crème caramel	Glace
GOUTER	Fourré chocolat Petit suisse Jus d'orange	Croissant Fromage blanc sucré Pomme	Pain et fromage à tartiner Banane Jus d'ananas	Pain et pâte à tartiner Petit suisse sucré Orange	Petit beurre Velouté fruits Compote

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)





Viande Porcine Française



Label Rouge



Viande bovine française



Produit de saison



\*Issu de l'Agriculture biologique

Menu de la semaine du 28 juin 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<i>Allemagne</i>				
ENTRÉE	Salade Berlinoise (Pommes de terre, dès d'emmental, tomate et cornichon)		Melon		
PLAT	Saucisse de Francfort* <i>Croc fromage</i>	Tajine de pois chiche	Filet de lieu sauce citron	Boulette de bœuf sauce camarguaise <i>Boulette de soja sauce camarguaise</i>	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles Bio aux oignons	Semoule Bio	Carottes cuisinées et tortis Bio	Purée de courgettes Bio	
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré		Emmental	Coulommiers Bio
DESSERT	Beignet	Pêche	Glace	Nectarine	Cocktail de fruits
GOUTER	Palmier Yaourt sucré Pomme	Pain et Gouda Compote Jus d'ananas	Pain et confiture Petit suisse aromatisé Jus de raisin	Pain au chocolat Fromage blanc Orange	Pain et Fromage à tartiner Jus d'orange Pêche

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 de saison



Viande bovine française



\*Issu de l'Agriculture biologique

Menu de la semaine du 5 juillet 2021

au 9 juillet 2021

Bon appétit !






LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Concombres Bio vinaigrette  	Tomate Bio vinaigrette  	
PLAT	Pizza au fromage	Poisson pané citron	
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Piperade de légumes et boulgour	
PRODUIT LAITIER			
DESSERT	Melon 	Muffin	
GOUTER	Palmier Fromage blanc sucré 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)