

* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit de saison



Mantes-la-Ville
Un accord durable

Bon appétit!



*Issu de l'Agriculture biologique



Viande bovine française

Menu de la Semaine du

25 octobre 2021

au

29 octobre 2021

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES SCOLAIRES



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI
 HALLOWEEN



ENTRÉE		Carottes râpées Bio vinaigrette			Velouté de carottes
PLAT	Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille Crêpe au fromage	Couscous boulette de soja	Filet de colin sauce crème	Hachis parmentier Parmentier de poisson	Filet de lieu sauce aux petits légumes
GARNITURE	Lentilles	Couscous légumes et semoule	Epinards Bio béchamel et riz		Purée de potiron Bio
PRODUIT LAITIER	Camembert Bio		Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré Bio	
DESSERT	Raisin	Crème dessert chocolat	Banane	Orange	Tarte au chocolat
GOUTER	Petit beurre Fromage blanc sucré Orange	Pain et confiture Petit suisse sucré Pomme	Brioche Lait nature Compote	Pain et fromage à tartiner Jus de pomme Raisin	Madeleine Yaourt aromatisé 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



Produit de saison



Viande bovine française



Bon appétit !

Menu de la Semaine du

1 novembre 2021

au

5 novembre 2021

VACANCES SCOLAIRES



ENTRÉE	FERIE			Velouté de poireaux pommes de terre	
PLAT		Cordon bleu de volaille <i>Filet de poisson pané</i>	Sauté de dinde sauce camarquaise <i>Quiche au fromage</i>	Filet de saumon sauce basquaise	Tarte au poireau
GARNITURE		Petit pois carottes	Brocolis Bio	Riz Bio	Salade verte Bio
PRODUIT LAITIER		Emmental Bio	Fromage blanc sucré		Coulommiers
DESSERT		Clémentine	Pomme	Compote	Riz au lait
GOUTER			Pain et pâte à tartiner Yaourt sucré Compote	Pain et fromage fondu Jus d'ananas Poire	Gaufre liégeoise chocolat Petit suisse aromatisé 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)



Viande Porcine
Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



* Plat contenant du porc



*Issu de l'Agriculture biologique

Menu de la Semaine du

8 novembre 2021

au

12 novembre 2021



ENTRÉE		Carottes râpées Bio vinaigrette 		FERIE	Velouté de légumes Bio 
PLAT	Boulette de bœuf sauce pizzaiolo <i>Boulette de soja sauce pizzaiolo</i>	Omelette gratinée	Brandade de poisson 		Filet de colin meunière et citron 
GARNITURE	Pommes noisettes	Ratatouille et coquillettes	Salade verte Bio 		Courgettes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Brie Bio 		Mimolette		Petit suisse aromatisé
DESSERT	Pomme 	Flan vanille	Ananas 		

GOUTER	Biscuit fourré abricot Petit suisse sucré Orange	Pain au chocolat Lait nature Poire	Pain et fromage à tartiner Jus d'orange Compote		Sablé Yaourt sucré Pomme
--------	--	--	---	--	--------------------------------



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

Menu de la Semaine du

15 novembre 2021

au

19 novembre 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Velouté de carottes		Rosette et cornichon* Roulade de volaille et cornichon Œuf dur mayonnaise
PLAT	Chipolata* Saucisse de volaille Tarte chèvre tomate basilic	Risotto à la Napolitaine (Riz Bio)	Poulet rôti sauce normande Filet de hoki sauce normande	Bœuf en daube Crêpe au fromage	Filet de lieu sauce aurore
GARNITURE	Carottes cuisinées Bio et lentilles		Brocolis Bio	Blé	Purée de céleri Bio
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Yaourt sucré		Bûche de chèvre Bio	
DESSERT	Pomme	Clémentine	Crème caramel	Poire	Moelleux chocolat
GOUTER	Pain et confiture Fromage blanc sucré Jus de pomme	Pain et fromage fondu Compote Poire	Cookie Lait nature Pomme	Brioche Yaourt aromatisé Clémentine	Pain et pâte à tartiner Petit suisse sucré 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)



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



* Plat contenant du porc



*Issu de l'Agriculture biologique



Menu de la Semaine du

22 novembre 2021

au

26 novembre 2021

Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

Une action de sensibilisation aux enjeux du développement durable
Je sauve les restes !



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE					Velouté poireaux pommes de terre
PLAT	Estouffade de bœuf Stroganoff <i>Omelette sauce tomate</i>	Palet végétarien à l'italienne	Filet de colin sauce provençale	Calamars à la romaine et citron	Tartiflette* <i>Tartiflette de dinde</i> <i>Tartiflette végétarienne</i>
GARNITURE	Piperade de légumes et pommes de terre	Tortis 3 couleurs	Riz Bio	Gratin de potiron	Salade verte Bio
PRODUIT LAITIER	Camembert Bio	Fromage à tartiner Bio	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré Bio	
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Tarte Normande	Clémentine	Pomme
GOUTER	Pain et beurre Petit suisse aromatisé Poire	Moelleux caramel beurre salé Yaourt sucré Clémentine	Pain au chocolat Lait nature Orange	Madeleine Fromage blanc aromatisé Compote	Biscuit fourré chocolat Yaourt 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)



Viande Porcine
Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



*Issu de l'Agriculture biologique



Menu de la Semaine du 29 novembre 2021 au 3 décembre 2021



ENTRÉE				Velouté de carottes	
PLAT	Saucisse de Toulouse* <i>Saucisse de volaille</i> <i>Tarte au fromage</i>	Steak haché sauce tomate <i>Filet de colin sauce</i> <i>tomate</i>	Rôti de dinde jus au thym <i>Palet végétarien à la</i> <i>mexicaine</i>	Pizza au fromage	Filet de saumon sauce normande
GARNITURE	Lentilles aux oignons	Frites	Ratatouille Bio	Salade verte Bio	Brocolis Bio
PRODUIT LAITIER	Fromage frais	Emmental Bio	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré
DESSERT	Compote Bio	Crêpe sucrée	Banane	Mousse au chocolat	Clémentine

GOUTER	Croissant Yaourt sucré Poire	Gaufrette vanille Fromage blanc aromatisé Clémentine	Pain et fromage frais Compote Jus d'ananas	Pain et confiture Petit suisse sucré Pomme	Sablé chocolat Lait nature 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



Menu de la semaine du 6 décembre 2021 au 10 décembre 2021



ENTRÉE	Carottes râpées Bio vinaigrette				
PLAT	Echine de porc dijonnaise* Rôti de dinde dijonnaise Tarte au poireau	Tortellonis mozzarella Bio	Filet de colin sauce crème	Filet de poulet sauce tomate Omelette sauce tomate	Poêlée de penne petits légumes poisson pesto (Pennes Bio)
GARNITURE	Pommes campagnardes		Haricots verts Bio	Purée de potiron Bio	
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Mimolette	Camembert	Fromage blanc sucré
DESSERT	Flan vanille	Banane	Clémentine	Semoule au lait	Pomme
GOUTER	Biscuit fourré fraise Fromage blanc sucré Poire	Pain et fromage fondu Jus de pomme Compote	Pain et pâte à tartiner Petit suisse aromatisé Pomme	Moelleux chocolat Yaourt sucré Banane	Brioche Lait nature Clémentine

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



Produit de saison



Viande bovine française



* Plat contenant du porc













*Issu de l'Agriculture biologique



Menu de la Semaine du 13 décembre 2021 au 17 décembre 2021



ENTRÉE				<p>REPAS DE NOEL</p> 	
PLAT	Cordon bleu <i>Nuggets de poisson</i>	Filet de cabillaud sauce provençale 	Chipolata* <i>Saucisse de volaille</i> <i>Boulette de soja sauce tomate</i>		
GARNITURE	Petit pois carottes	Purée de panais 	Pommes vapeur Bio 		Ravioles Bio aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche Bio 	Chanteneige Bio 	Yaourt aromatisé		Velouté fruits
DESSERT	Clémentine 	Crème dessert vanille	Ananas 		Poire 

GOUTER	Pain et pâte à tartiner Lait nature Poire	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Pomme	Madeleine Fromage blanc sucré Clémentine		Pain et fromage fondu Compote Jus d'ananas
--------	---	---	--	--	--



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



Bon appétit !



*Issu de l'Agriculture biologique



Viande bovine française

Menu de la semaine du 20 décembre 2021 au 24 décembre 2021



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves vinaigrette		
PLAT	Emincé de porc sauce charcutière* Emincé de dinde sauce charcutière Omelette sauce tomate	Merguez Palet végétarien à la mexicaine	Filet de colin sauce paprika	Tarte chèvre tomate basilic	Filet de saumon sauce crème ciboulette
GARNITURE	Jeunes carottes et lentilles	Semoule	Epinards et riz	Salade verte Bio	Purée de brocolis Bio
PRODUIT LAITIER	Brie Bio		Petit suisse aromatisé Bio	Mimolette	Yaourt sucré
DESSERT	Tarte aux poires	Mousse au chocolat au lait		Clémentine	Pomme
GOUTER	Petit beurre Fromage blanc sucré Orange	Pain et confiture Yaourt aromatisé Pomme	Brioche Lait nature Compote	Marbré cacao Petit suisse sucré Poire	Pain et fromage à tartiner Compote Jus de pomme

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



Bon appétit !

Menu de la Semaine du

27 décembre 2021

au

31 décembre 2021



VACANCES SCOLAIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					Velouté poireaux pommes de terre
PLAT	Saucisse de Francfort* <i>Saucisse de volaille</i> <i>Tarte au fromage</i>	Bolognaise végétarienne	Steak haché sauce camarguaise <i>Boulette de soja sauce camarguaise</i>	Couscous viande <i>Couscous poisson</i>	Filet de lieu sauce basquaise
GARNITURE	Pommes campagnardes	Macaroni	Carottes Bio et blé	Couscous légumes et semoule	Ratatouille et riz Bio
PRODUIT LAITIER	Coulommiers Bio	Gouda Bio	Fromage blanc sucré	Emmental Bio	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Liégeois chocolat	Ile flottante	Pomme	Muffin	

GOUTER	Biscuit fourré abricot Fromage blanc sucré Clémentine	Pain et pâte à tartiner Yaourt sucré Poire	Pain et fromage frais Compote Jus d'ananas	Gaufre liégeoise chocolat Petit suisse Banane	Croissant Lait nature Pomme
--------	---	--	--	---	-----------------------------------

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)