LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 17/05	MARDI 18/05	MERCREDI 19/05	JEUDI 20/05 – Menu Du Chef	VENDREDI 21/05
Céleri rémoulade Salade de petits pois BIO à la menthe Batavia aux croûtons	Carottes BIO râpées au citron Concombre au fromage blanc Salade de riz	Courgettes BIO râpées au paprika Cœurs de laitue au gouda Salade de pâtes	Macédoine vinaigrette Tartare de tomates au basilic Salade de lentilles paysanne	Œufs durs mayonnaise Salade piémontaise Salade estivale du chef
Filet de Hoki sauce crème Quenelles de Volaille gratinées Épinards BIO sauce béchamel, tomates et curcuma Purée de pommes de terre	Spaghetti bolognaise de lentilles « plat végétarien » Filet de Colin en croute de légumes Poêlée mexicaine Spaghettis	Quiche tomate mozzarella Filet de Lieu sauce normande Riz créole Radis glacés	Franckie's Burger (Pain sésame, steak haché VF, cheddar fondu, salade, tomate, oignons confits, cornichons) Filet de saumonette sauce vierge Haricots verts BIO en persillade Pommes de terre roties	Filet de Lieu noir en persillade de tomate Sauté de porc VPF sauce à la cubaine Brocolis aux Echalions Patates douces rôties
Yaourt nature sucré BIO Fromage tendre carré	Yaourt nature sucré BIO Cantal	Yaourt nature sucré BIO Vache qui rit		Yaourt nature sucré BIO Emmental
Compote pommes fraises Salade de kiwi Liégeois chocolat Crème panna cotta Fruits de saison	Compote pommes cassis Choux chantilly aux fraises « Le dessert du Chef » Pèche crème anglaise Banane anglaise chocolat Fruits de saison	Compote pommes framboises Milk-shake à la fraise Fromage blanc cerises Salade de fruits frais Fruits de saison	Compote pommes coings Petit suisse aux fruits Le 4/4 au chocolat « Les desserts de ma mamie » Poire à l'anglaise Fruits de saison	Compote pommes Liégeois café Crème dessert vanille Flan nappe caramel Fruits de saison

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Dessert de ma mamie
- Fruit ou légume frais
- Plat végétarien
- Le Porc Français

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/05 - PENTECÔTE	25/05	26/05	27/05	28/05
FÉRIÉ	Salade mexicaine Quiche lorraine Radis croque en sel	Douceur de Melon jaune Chou blanc BIO à l'aneth Macédoine vinaigrette	Carottes râpées BIO aux raisins Salade du chef Salade de pâtes	Tomate farcie au thon et mayonnaise Rillettes du Mans VPF Salade mêlée aux noix
FÉRIÉ	Boulettes de soja sauce à l'italienne « Plat végétarien » Filet de Lieu sauce ciboulette Penne au beurre Épinards BIO au jus	Filet de Colin sauce vin blanc Pizza façon Bokit Pommes de terre rôties au four Blettes frais gratinées à la tomate	Sauté de bœuf RAV au Cacao Filet de Cabillaud ravigote de légumes Poêlée de courgettes BIO Purée de pommes de terre	Filet de Lieu noir marinade pesto Normandin de Veau à la forestière Polenta aux olives Brocolis BIO aux oignons doux
FÉRIÉ	Yaourt nature sucré BIO Fromage frais carré	Yaourt nature sucré BIO Tomme blanche	Yaourt nature sucré BIO Saint Paulin	Yaourt nature sucré BIO Samos
FÉRIÉ	Compote pommes framboises Fraises au sucre Banane anglaise chocolat Le 4/4 original « Les desserts de ma mamie » Fruits de saison	Compote pommes passion Pêche coulis framboises Salade de fruits au sirop Liégeois chocolat Fruits de saison	Compote pommes cassis Le clafoutis aux abricots « Les desserts de ma mamie » Flan nappe caramel Pastèque Fruits de saison	Compote pommes coings Fromage blanc au miel et céréales Salade de pomme et banane à la menthe Entremets vanille aux fruits rouges Fruits de saison

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Plat végétarien
- Pêche responsable
- Dessert de ma mamie

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 31/05	MARDI 01/06	MERCREDI 02/06	JEUDI 03/06 – Menu du chef	VENDREDI 04/06
Salade haricots beurre échalote persillée Betteraves BIO en salade Batavia aux croûtons	Concombre BIO vinaigrette Radis à la croque-au-sel Chou rouge émincé ciboulette	Carottes BIO râpées aux agrumes Sardines à l'huile Salade blé basilic et poivrons	Rillettes de la mer Pastèque féta Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette	Gaspacho de tomates Salade César selon le Chef Caviar d'aubergine maison à la marocaine
Cordon bleu de volaille Filet de Lieu noir crémeux de petits pois Coquillettes au beurre Carottes BIO sauté à l'ail	Lasagnes aux légumes « Plat végétarien » Filet de Colin crumble d'herbes fraiches Boulgour aux petits légumes Poêlée de légumes frais	Beignet de Volaille VF « El Rancho » Filet de Cabillaud portuguaise Duo haricots verts et blancs Coco blanc Fumés	Escalope de porc BBC en beignet Facon Mojo Filet de Hoki sauce beurre Nantais Purée de pommes de terre Petits pois et jeunes carottes au jus	Boule d'agneau de Mongolie Filet de colin en marinade aux deux citrons Duo de brocolis BIO et tomates Riz sauté aux épices
Yaourt nature sucré BIO Tomme blanche	Yaourt nature sucré BIO Gouda	Yaourt nature sucré BIO Assortiment de fromages		Yaourt nature sucré BIO Brie
Compote Pommes bananes Salade d'ananas frais à la coriandre Crème dessert chocolat Entremets vanille aux fruits rouges Fruits de saison	Compote pommes fraises Banane rôtie au caramel Abricots au sirop Beignet chocolat noisette Fruits de saison	Compote pommes framboises Salade de fruits frais Nage de melon au jus de pomme Liégeois vanille Fruits de saison	Compote pommes pèches Fromage blanc marmelade de fruits Poire à l'anglaise Le 4/4 original « Les desserts de ma mamie » Fruits de saison	Compote pomme ananas Yaourt aux fruits Assiette de fruits frais Flan nappe caramel Fruits de saison

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Plat végétarien
- Volaille Française
- Le Porc Français
- Dessert de ma mamie

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 07/06	MARDI 08/06	MERCREDI 09/06	JEUDI 10/06	VENDREDI 11/06
Radis à la crème de ciboulette Carottes BIO râpées au curry Salade de pâtes et surimi	Taboulé aux légumes frais Vichyssoise de Lentilles Salade de tomates mozzarella et basilic	Salade camarguaise (Riz, concombre, crevettes, maïs, olives noires) Haricots rouges à la mexicaine Duo de melons	Concombres BIO au yaourt Tomate nature Fenouils râpés au citron	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc BIO et pommes Terrine de campagne
Filet de Colin Garam Masala Sauté de Volaille VF Mangue Coco Curry Blé pilaf Céleri braisé coco curry	Chili sin carne « Plat végétarien » Filet de Lieu crumble de parmesan Riz créole Carottes BIO à l'orange	Fajitas au bœuf Filet de saumonette à la provençale Courgettes BIO braisées ommes de terre en robe des champs	Carbonara de Dinde Aile de raie Granny Smith Spaghettis au beurre Jardinière de légumes	Filet de Lieu noir crémeux de maïs Filet de poisson pané sauce tartare Mélange de céréales Tomates fraiches rôties à l'ail
Yaourt nature sucré BIO Saint nectaire AOC	Yaourt nature sucré BIO Edam	Yaourt nature sucré BIO Fromage fondu frais	Yaourt nature sucré BIO Petit moule ail et fines herbes	Yaourt nature sucré BIO Vache Picon
Compote pommes fraises Entremets chocolat Flan nappe caramel Duo de Melon Fruits de saison	Compote pommes framboises Pastèque fraîche Tarte aux pommes « Les desserts de ma mamie » Liégeois vanille Fruits de saison	Compote pommes bananes Salade de fruits frais Ananas rôti au caramel laitier Éclair au chocolat Fruits de saison	Compote pommes abricots Fromage blanc aux fruits rouges Tarte flan pâtissier « Les desserts de ma mamie » Salade de melon jaune et pastèque Fruits de saison	Compote pommes pèches Banane rôtie au caramel Salade de pêches et nectarines Yaourt aux fruits Fruits de saisons

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Dessert de ma mamie
- Fruit ou légume frais
- Recette du chef
- Volaille Française

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 14/06	MARDI 15/06	MERCREDI 16/06	JEUDI 17/06 – Menu Du Chef	VENDREDI 18/06
Concombre BIO à la menthe Salade piémontaise Salade d'artichaut et tomates	Salade iceberg au fromage Chou-fleur mimosa Tarte fine de tomates rôtie au thym	Betteraves BIO en vinaigrette Cœurs de palmier au maïs Taboulé aux légumes	Carottes BIO râpées au citron Tomates au basilic Salade de lentilles paysanne	Salade blé basilic et poivrons Douceur de Melon vert Œufs durs mayonnaise
Hachis parmentier à la façon du chef Filet de Hoki fraicheur de frenoil Purée de pommes de terre Courgettes BIO sautées à l'ail	Pennes sauce ricotta aux épinards « plat végétarien » Filet de Colin Homardine Petits pois à la française Pennes au beurre	Tajine de poulet VF citrons confits Filet de Lieu mariné barbecue Légumes couscous Boulgour à la marocaine	Hot dog « Frenchie » (Pain moelleux, saucisse de dinde, oignons frits, ketchup maison) Filet de Lieu sauce vin blanc Haricots verts BIO en persillade Pommes de terre rôties au four	Filet de Cabillaud en croute de sésame Poitrine de porc VPF fumée Chou blanc étuvé Riz aux aromates
Yaourt nature sucré BIO Edam	Yaourt nature sucré BIO Gouda	Yaourt nature sucré BIO Mimolette		Yaourt nature sucré BIO Emmental
Compote pommes fraises Pastèque fraiche Yaourt aux fruits Entremet au caramel Fruits de saison	Compote pommes pèches Crème brûlée Maison « Les desserts de ma mamie » Banane au chocolat et amandes Liégeois café Fruits de saison	Compote pommes coings Salade de melon jaune et pastèque Panna cotta Crème dessert chocolat Fruits de saison	Compote pommes framboises Donuts au sucre Salade de fruits frais Fruits de saison	Compote pommes cassis Ananas rôti au caramel Lait gélifié arôme chocolat Fromage blanc aux fruits Fruits de saison

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Recette du chef
- Dessert de ma mamie
- Volaille Française
- Le Porc Français

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 21/06	MARDI 22/06	MERCREDI 23/06	JEUDI 24/06	VENDREDI 25/06
Concombre BIO vinaigrette Carottes râpées BIO sauce vinaigrette à l'orange Salade de pâtes à l'indienne	Œufs durs mayonnaise Salade de lentilles vertes aux oignons Salade mêlée aux pommes	Pizza fromage Salade de haricots blancs Salade verte aux dés de mimolette	Salade pommes de terre persillées Salade mêlée aux noix Salade d'haricots verts BIO	Céleri-rave vinaigrette Batavia BIO aux croûtons Saucisson sec VPF
Nuggets de volaille Ketchup Filet de Colin et son beurre citronné Purée de pommes de terre Gratin de chou-fleur BIO	Gnocchis à l'italienne « Plat complet végétarien » Filet de lieu noir réduction d'orange Semoule aux raisins Petits pois aux oignons rouges	Tomates farcies au bœuf Aile de raie sauce moutarde Duo de navets et carottes BIO à l'étuvée Riz Blanc	Lasagne bolognaise à la façon du chef Filet de Cabillaud mariné mexicaine Blé aux poivrons Gratin d'épinards BIO	Filet de Colin sauce mouclade Omelette au fromage Farfalles au beurre Haricot beurre aux dés de tomates
Yaourt nature sucré BIO Petit moule ail et fines herbes	Yaourt nature sucré BIO Saint nectaire AOC	Yaourt nature sucré BIO Vache Picon	Yaourt nature sucré BIO Edam	Yaourt nature sucré BIO Gouda
Compote pommes pruneaux Fromage blanc et mangues Entremets chocolat Salade de pamplemousse et coriandre Fruits de saison	Compote pomme fraises Salade de kiwi, orange et miel Yaourt aux fruits Muffin chocolat Fruits de saison	Compote pommes framboises Salade de pommes Riz au lait Crème dessert chocolat Fruits de saison	Compote pommes bananes Le bon gâteau au chocolat « Les desserts de ma mamie » Salade de fruit au sirop Poire sauce miel et menthe Fruits de saison	Compote pommes mirabelles Ananas rôti au caramel Liégeois chocolat Duo de kiwi et banane en salade Fruits de saison

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Dessert de ma mamie
- Plat végétarien
- Le Porc Français
- Recette du chef

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 28/06	MARDI 29/06	MERCREDI 30/06	JEUDI 01/07	VENDREDI 02/07
Betteraves BIO vinaigrette Salade pommes de terre persillées vinaigrette Chou blanc BIO au paprika mayonnaise	Salade de haricots verts BIO aux maïs Houmous de pois chiche Batavia aux croûtons	Laitue iceberg dès de fromages Chou rouge BIO émincé vinaigrette Fenouil en salade	Carottes BIO râpées ciboulette Radis à la croque-au-sel Rouleau de surimi sauce cocktail	Terrine de campagne VPF Salade de blé multi-couleur Salade iceberg au bleu
Steak de poulet gratiné à l'italienne Filet de colin crémeux d'avocats Carottes BIO aux oignons confits Polenta crémeuse	Spaghettis légumes et amandes « Plat complet végétarien » Filet de Lieu sauce normande Poêlée de légumes frais Spaghettis au beurre	Pastilla thon et œufs Filet de Lieu noir croute de parmesan et ciboulette Blé aux champignons Tomates à la provençale	Filet de Cabillaud sauce vigneronne Sauté de porc VPF au caramel Brocolis BIO aux échalions Gratin dauphinois maison	Filet de saumonette au curry Boulettes de bœuf à la chinoise Cocotte de riz parfumé Haricots verts BIO sautés
Yaourt nature sucré BIO Tomme blanche	Yaourt nature sucré BIO Camembert	Yaourt nature sucré BIO Pyrénée	Yaourt nature sucré BIO Saint nectaire AOC	Yaourt nature sucré BIO Fromage à tartiner
Compote pommes bananes Salade d'ananas frais Liégeois chocolat Entremets vanille aux fruits rouges Fruits de saison	Compote pommes cassis Banane au chocolat et amandes Roulé Pâtissier « Le dessert du Chef » Petit suisse aux fruits Fruits de saison	Compote pommes mirabelles Poire cuite aux amandes Lait gélifié arôme chocolat Salade d'oranges Fruits de saison	Compote pommes abricots Baba chocolaté « Les desserts de ma mamie » Mousse chocolat blanc et spéculoos Salade de fruit au sirop Fruits de saison	Compote pommes framboises Salade d'agrumes Yaourt aux fruits Fromage blanc à la confiture Fruits de saison

LÉGENDE

- Agriculture Biologique Europe
- Dessert de ma mamie
- Plat végétarien
- Le Porc Français
- Recette du chef