



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 09/2021

LUNDI

01/03

ENTREES

H1

Chou fleur en salade 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de porc

Pommes noisette

L1

LAITAGES

Petit Louis 

DESSERTS

MARDI

02/03

ENTREES

H2

Saucisson sec

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau à la moutarde

Carottes

L3

LAITAGES

D2

DESSERTS

Petit suisse aux fruits 

MERCREDI

03/03

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Fricassée de volaille

Semoule risins 

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fromage blanc vanille 

JEUDI

04/03

ENTREES

H1

Concombres à la grecque 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Hachis parmentier végétarien 

LAITAGES

D2

DESSERTS

Sablé choco-noisettes 

VENDREDI

05/03

ENTREES

H1

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Acras de morue 

Haricots plats 

L3

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit 



Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 10/2021

LUNDI

08/03

ENTREES

H1

Duo de râpés



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchons de poulet rôtis

Petits pois



LAITAGES

L1

Carré frais



DESSERTS

D2

MARDI

09/03

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Boeuf à la provençale

Farandole de légumes
(courgettes + légumes de saison)

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré



MERCREDI

10/03

ENTREES

H1

Salade bretonne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Quiche
À la volaille

+ salade

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2

Crème vanille



JEUDI

11/03

ENTREES

H1

Semoule à la grecque
(semoule, concombre, olives noires,
aneth, vinaigrette)
Semoule française



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Omelette



Épinards à la crème

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2

Fruit



VENDREDI

12/03

ENTREES

H2

Roulade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Coquillettes au thon
sauce tomate
(pâtes françaises)



LAITAGES

DESSERTS

D2

Moelleux fourré au
caramel beurre salé

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 11/2021

MENU DE PRINTEMPS

LUNDI
15/03
ENTREES

H2
Salade de blé carnaval
(blé français)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de dinde
Garniture catalane

LAITAGES

DESSERTS
Fruit





MARDI
16/03
ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Crudités de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Hoki sauce bonne femme
(sce champignons)

LAITAGES
Haricots blancs

DESSERTS
Mousse chocolat






MERCREDI
17/03
ENTREES

H1
Chou blanc crème de ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Raviolis de bœuf

LAITAGES

DESSERTS
Madeleine





JEUDI
18/03
ENTREES

H3
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Riz forestier emmental
(riz, champignons, oignons, emmental)

LAITAGES
Edam

DESSERTS




VENDREDI
19/03
ENTREES

H1
Tarte de printemps
(tarte aux légumes)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boulettes de bœuf aux 2 légumes
Printanière de légumes

LAITAGES

DESSERTS
Mosaïque de fruits





 Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



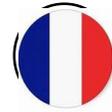
Pêche responsable



Fruit ou légume frais

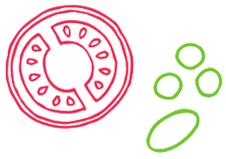


Agriculture raisonnée



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2021

LUNDI

22/03

ENTREES

H3

Pommes de terre
Morlaix
(pdt, chou-fleur, tomate,
échalote, vinaigrette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Pizza au fromage 

Chou-fleur persillé

LAITAGES

L2

Gouda 

DESSERTS

D1



MARDI

23/03

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Blanquette de veau

Jardinière de légumes

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2

Fruit 

MERCREDI

24/03

ENTREES

H1

Salade Michel
(salade verte, dés volaille,
tomates, poivrons, poivronne,
maïs, riz, noisette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet aux
champignons

Riz

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Petit suisse aux fruits 

JEUDI

25/03

ENTREES

H1

Radis beurre  

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Pates bolognaises
Pates françaises 

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Compote

VENDREDI

26/03

ENTREES

H3

Pâté de campagne 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poisson meunière 

brocolis béchamel

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Muffin tout choco

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



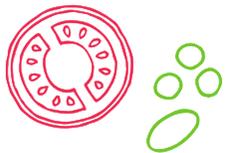
Fruit ou
légume frais



Agriculture
raisonnée



Origine
France



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 13/2021

MENU DE PAQUES

LUNDI
29/03
ENTREES

H1 Haricots verts en salade

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Veggie burger

L1 Lentilles

LAITAGES

D1 **DESSERTS**
Maestro chocolat

MARDI
30/03
ENTREES

H2 Blé en taboulé (blé français)

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
*Roti de porc aux pruneaux

L2 Carottes

LAITAGES
Camembert

D1 **DESSERTS**

MERCREDI
31/03
ENTREES

H1 Cèleri rémoulade

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Burger sauce échalote (viande charolaise)

L2 **LAITAGES**
Bulgour

D1 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré

JEUDI
01/03
ENTREES

H3 *Mortadelle*

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Brandade de poisson

LAITAGES

D1 **DESSERTS**
Fruit

VENDREDI
02/03
ENTREES

H1 Salade Jannot lapin

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Mignonettes d'agneau

L2 Pommes duchesse

LAITAGES

D2 **DESSERTS**
Surprise de Pâques



Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



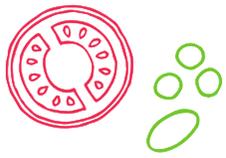
Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 14/2021

LUNDI

05/04

ENTREES

H1

FERIE

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V1

LAITAGES

L1

DESSERTS

MARDI

06/04

ENTREES

H2

Taboulé
(semoule française)



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V1

Crêpe fromage

Haricots beurre



LAITAGES

L2

Carré frais



DESSERTS

MERCREDI

07/04

ENTREES

H1

Betteraves en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchons de poulet
et frites

Petits pains à la
française



LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

Mousse chocolat



JEUDI

08/04

ENTREES

H2

Surimi mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V1

Émincé de volaille à
l'italienne

Chou fleur persillé

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucre



VENDREDI

09/04

ENTREES

H1

Salade fraîcheur



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V1

Pommes de terre
marseillaise
(pdt, colin, moules, sauce
tomate, oignons)



LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

Fruit



LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



Agriculture
raisonnée



Origine
France

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 15/2021

LUNDI

12/04

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sticks de mozzarella panés

Haricots plats

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

13/04

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Lentilles

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

MERCREDI

14/04

ENTREES

Chou blanc crème de ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque Monsieur + salade

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

JEUDI

15/04

ENTREES

Duo de râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tajine de bœuf

Semoule
Semoule française

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

VENDREDI

16/04

ENTREES

Salade de blé forestière
Blé français

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de colin beurre persillé

Purée de carottes

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 16/2021

SAVEURS
ESPAGNOLES 

LUNDI

19/04

ENTREES

H1

Betteraves vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet aux
poivrons et curry



L1

LAITAGES

Petits pois

D1

DESSERTS

Fruit



MARDI

20/04

ENTREES

H2

Lentilles en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

Garniture catalane

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Maestro vanille



MERCREDI

21/04

ENTREES

H1

Radis beurre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Pates au beurre



L1

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

JEUDI

22/04

ENTREES

H3

pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes forestières

L3

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt nature sucré



VENDREDI

23/04

ENTREES

H1

Sombrero andalouse
(maïs, macédoine, tomate,
fonds d'artichaut, haricots
rouges, vinaigrette)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paëlla du chef



L1

LAITAGES



D2

DESSERTS

**Moelleux
au citron**



LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



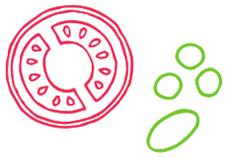
Fruit ou
légume frais



Agriculture
raisonnée



Origine
France



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 17/2021

LUNDI

26/04

ENTREES

H1

Duo de râpés



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Burger sauce
Barbecue (viande charolaise)



L1

Pommes noisette
LAITAGES

Camembert



DESSERTS



MARDI

27/04

ENTREES

H2

Roulé au fromage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Colin à la bordelaise



Farandole de légumes
(courgettes, légumes de saison)

L3

LAITAGES

DESSERTS

D2

Compote

MERCREDI

28/04

ENTREES

H1

Salade Michel
(salade, dés de volaille, tomate, poivron, pomme, maïs, riz, noix)

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Coquillettes
au beurre



L1

LAITAGES

D1

Fromage blanc vanille



JEUDI

29/04

ENTREES

H1

Chou rouge sucré salé



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Risotto carbonara
(riz, lardons, champignons, crème, fromage parmesan)

L1

LAITAGES

D1

Fruit



VENDREDI

30/04

ENTREES

H2

Salade de pâtes
Pâtes françaises



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œufs Popeye
(œufs, épinards, pdt, crème)
Œufs français



L1

LAITAGES

D1

Brownie

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



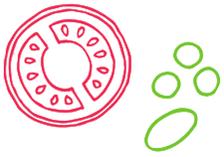
Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest

-  Fruit ou légume frais
-  Issu de viande Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Recette du chef
-  Agriculture raisonnée
-  Origine France
-  Produit de saison
-  Produit local

Marqueurs culinaires

-  Dessert de ma mamie
-  Dessert du potager
-  Omelette du chef
-  Plat végétarien
-  Potage du chef
-  Purée du chef
-  Tutti Frutti

Labels officiels

-  Agriculture Biologique Europe
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Le Porc Français
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Volaille Française
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Viande Bovine Française (VBF)