

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 35/2021

## LUNDI 30/08

### ENTREES

**H1** Haricots verts en salade

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2** \*jambon grill poivrons curry\*  
Lentilles

---

### LAITAGES

**L1** Petit louis

---

### DESSERTS

**D2**

## MARDI 31/08

### ENTREES

**H1** Cèleri rémoulade

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** Pizza fromage  
Farandole de légumes (courgettes, carottes, salsifis)

---

### LAITAGES

**L3**

---

### DESSERTS

**D1** Fruit

## MERCREDI 01/09

### ENTREES

**H1** Tartare de légumes (tomates cubes, légumes de macédoine, vinaigrette)

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** Cordon bleu  
Coquillettes au fromage

---

### LAITAGES

**L1**

---

### DESSERTS

**D1** Fromage blanc vanille

## JEUDI 02/09

### ENTREES

**H1** concombres a la grecque (concombres, fromage blanc, Menthe, ciboulette)

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2** Haché de bœuf sauce barbecue  
Poêlée de légumes

---

### LAITAGES

**L2**

---

### DESSERTS

**D2** Madeleine

## VENDREDI 03/09

### ENTREES

**H2** Salade de riz multicolore

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** Acras de morue  
Chou fleur persillé

---

### LAITAGES

**L2**

---

### DESSERTS

**D2** Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Fait maison

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 36/2021

## Menu de la Rentrée

**LUNDI**  
06/09  
**ENTREES**

**H1** Duo de râpés  
(carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma)

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Steak de soja sauce tomate  
Pommes noisette

**L1 LAITAGES**

**D2 DESSERTS**  
Fruit

**MARDI**  
07/09  
**ENTREES**

**H2** Taboulé semoule française

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Filet de poulet aux champignons  
Haricots plats persillés

**L2 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**  
Yaourt nature sucré

**MERCREDI**  
08/09  
**ENTREES**

**H1** Chou rouge sucré salé

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Sauté de porc au caramel\*  
Semoule

**L1 LAITAGES**  
Samos

**DESSERTS**

**JEUDI**  
09/09  
**ENTREES**

**H1** Betteraves vinaigrette

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Cheeseburger  
Potatoes

**L1 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**  
Muffin pépites de chocolat

**VENDREDI**  
10/09  
**ENTREES**

**H3** \*Pâté de campagne\*

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Colin meunière  
Épinards à la crème

**L2 LAITAGES**

**D2 DESSERTS**  
Compote pomme poire

Les pommes viennent du Sud Ouest

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Fait maison

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 37/2021

**LUNDI**  
13/09

**ENTREES**

H2 Crêpe au fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Nuggets de blé  
Carottes persillées

**LAITAGES**

L3 Coulommiers à tailler

**DESSERTS**

**MARDI**  
14/09

**ENTREES**

H1 Mascarade de crudités  
Crudités de saison

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Goulash de bœuf  
Haricots blancs

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D2 Mousse chocolat

**MERCREDI**  
15/09

**ENTREES**

H1 Salade liégeoise  
(pdt cubes, haricots verts FR, dés de poulet, vinaigrette)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Croque-monsieur\*  
+ salade (20g)

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Compote

**JEUDI**  
16/09

**ENTREES**

H2 Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Sauté de volaille sauce piperade  
Courgettes à la béchamel

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D1 YAOURT FERMIER

**VENDREDI**  
17/09

**ENTREES**

H1 Salade de tomates

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Brandade de poisson

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2 Gaufre

Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Plait Fait Maison
 Fait maison

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 POTIRON

Grace à moi tu auras:

## - De la Vitamine A:

- Pour un bon fonctionnement de tes yeux



- Pour ta croissance
- Et pour ton système immunitaire

## - Beaucoup d'Eau

## - Des Sucres, des Fibres et des Minéraux

Pour être fort et en pleine santé



Tu vas m'adorer  
dans une purée  
ou  
une soupe crémeuse



**BON APPETIT !**

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 38/2021

## MENU D'AUTOMNE

**LUNDI**  
20/09

**ENTREES**

H2  
Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
\*Roti de porc sauce fromagère\*

Petits pois

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2  
Flan nappé caramel

**MARDI**  
21/09

**ENTREES**

H2  
\*Saucisson sec\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Colin sauce créole

Haricots verts persillés

**LAITAGES**

L3  
Chanteneige

**DESSERTS**

**MERCREDI**  
22/09

**ENTREES**

H1  
Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Raviolis au bœuf

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2  
Petit suisse aux fruits

**JEUDI**  
23/09

**ENTREES**

H1  
Chou blanc vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Nouvelle recette  
Sauté végétal à la mexicaine  
(blé, haricots rouges, poivron, maïs, courgettes, sauce tomate, paprika, origan)

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2  
Compote Pomme abricot

**VENDREDI**  
24/09

**ENTREES**

H1  
Salade d'automne  
(pomme et légumes de saison)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
\*Sauté de poulet sauce charcutière\*  
(sauce lardons, cornichons, oignons)

**LAITAGES**

L2  
Purée de potiron

**DESSERTS**

D1  
Sablé choco noisette

Les pommes viennent du Sud Ouest

### LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Fait maison

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 39/2021

## LUNDI

27/09

### ENTREES

H1

Carottes râpées



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde sauce au poivre

Haricots blancs

### LAITAGES

L1

### DESSERTS

D1

Maestro chocolat



## MARDI

28/09

### ENTREES

H1

Salade bohémienne  
(concombres, tomates, olives,  
câpres, vinaigrette)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boulettes de bœuf  
sauce catalane

Garniture bretonne  
Pdt, chou fleur, courgettes

### LAITAGES

L2

Brie à couper



### DESSERTS

## MERCREDI

29/09

### ENTREES

H1

Radis beurre

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

\*Chipolatas\*

Purée

### LAITAGES

L1

### DESSERTS

D1

Yaourt nature  
sucré



## JEUDI

30/09

### ENTREES

H3

Œufs durs sauce  
cocktail

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Riz courgettes curry  
emmental

### LAITAGES

L2

### DESSERTS

D1

Fruit



## VENDREDI

01/10

### ENTREES

H2

Salade de pates napoli  
(pates, tomate, maïs, olives,  
vinaigrette)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson pané

Brocolis béchamel

### LAITAGES

L2

### DESSERTS

D1

Petit suisse  
aux 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



Fait  
maison

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 40/2021

**LUNDI**  
**04/10**  
**ENTREES**

**H2**

Blé en taboulé  
Blé français

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

*Nouvelle recette*

Palet végétarien à l'italienne  
(carottes, poivrons, oignons, blé, tomate, mozzarella)

**LAITAGES**

**L2**

Printanière de légumes

**DESSERTS**

**D2**

Fruit

**MARDI**  
**05/10**  
**ENTREES**

**H1**

Chou coleslaw  
(chou et carotte râpés, mayonnaise, crème)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

Bœuf aux deux légumes

**LAITAGES**

**L1**

Lentilles

**DESSERTS**

**D1**

Carré frais

**MERCREDI**  
**06/10**  
**ENTREES**

**H1**

Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

Hachis parmentier

**LAITAGES**

**L1**

Carré frais

**DESSERTS**

**D2**

Mousse au chocolat

**JEUDI**  
**07/10**  
**ENTREES**

**H2**

Surimi mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V2**

\*Poêlée villageoise\*  
(pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons et légumes)

**LAITAGES**

**L1**

Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

**D1**

Yaourt nature sucré

**VENDREDI**  
**08/10**  
**ENTREES**

**H1**

Salade triolo  
(trilogie de légumes de saison)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

Filet de hoki sauce dieppoise

**LAITAGES**

**L1**

Pates au beurre

**DESSERTS**

**D1**

Madeleine

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 Fait maison

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

## SEMAINE DES SAVEURS ET DES COULEURS

4 composants - se 41/2021

LUNDI 11/10 VERT MENTHE	MARDI 12/10 Saveurs Méditerranéennes	MERCREDI 13/10 JAUNE PAILLE	JEUDI 14/10 Fiesta Mexicana	VENDREDI 15/10 ORANGE AGRUME
<b>H1</b> ENTREES Haricots verts forestière	<b>H2</b> ENTREES Semoule à la grecque (semoule, concombres, olives, aneth)	<b>H2</b> ENTREES Salade de pommes de terre sauce jaune (Sauce curcuma)	<b>H1</b> ENTREES Maïs à la mexicaine	<b>H2</b> ENTREES *Pâté de campagne*
<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de soja sauce basilic	<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poulet à l'italienne	<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau poivron curry	<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Chili con carne Au riz	<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de colin sauce orange
<b>L1</b> LAITAGES Petits pois	<b>L2</b> LAITAGES Haricots plats à l'espagnole	<b>L3</b> LAITAGES Duo de courgettes persillé	<b>L2</b> LAITAGES Carottes persillées	<b>L2</b> LAITAGES
<b>D2</b> DESSERTS Gouda	<b>D1</b> DESSERTS Moelleux au citron	<b>D1</b> DESSERTS Fromage blanc vanille	<b>D2</b> DESSERTS Crème caramel	<b>D1</b> DESSERTS Compote pomme abricots

Nouvelle recette

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
 Plat Fait Maison Fait maison

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 42/2021

**LUNDI**  
18/10  
**ENTREES**

**H2**

Taboulé  
(semoule française)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

\*Sauté de porc aux  
pruneaux\*

Haricots beurre

**L3** **LAITAGES**

**DESSERTS**

**D1**

Fruit

**MARDI**  
19/10  
**ENTREES**

**H1**

Cèleri rémoulade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

Sticks de mozzarella

Poêlée de légumes

**L3** **LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote

**MERCREDI**  
20/10  
**ENTREES**

**H1**

Salade fraîcheur  
(concombre, maïs, tomate,  
carottes)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

\*Jambon blanc\*

Pâtes au beurre

**L1** **LAITAGES**

Chanteneige

**DESSERTS**

**D2**

**JEUDI**  
21/10  
**ENTREES**

**H3**

Roulade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

Manchons de poulet  
barbecue

Haricots verts

**LAITAGES**

**DESSERTS**

**D1**

**YAOURT FERMIER**

**VENDREDI**  
22/10  
**ENTREES**

**H1**

Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1**

*Nouvelle recette*

Risotto du pêcheur

(riz, poisson, fruits de mer,  
Légumes)

**L1** **LAITAGES**

**DESSERTS**

**D1**

Tarte aux pommes

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 Fait maison

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 43/2021

## LUNDI 25/10

**ENTREES**

H1 Carottes râpées

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Roti de dinde au jus

**LAITAGES**

L1 Lentilles

**DESSERTS**

D1 Fruit

## MARDI 26/10

**ENTREES**

H3 Salade de blé forestière  
Blé français

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Veggie burger

**LAITAGES**

L2 Chou-fleur persillé

**DESSERTS**

D2 Vache qui rit

## MERCREDI 27/10

**ENTREES**

H1 Haricots verts en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*quiche\*  
+ salade verte (20g)

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2 Mousse chocolat

## JEUDI 28/10

**ENTREES**

H1 Chou rouge sucré salé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Coquillettes de la mer  
(coquillettes, poisson, tomate, oignon)

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D2 Brownie

## VENDREDI 29/10

**ENTREES**

H2 Maïs mode californienne  
(riz, thon, maïs, tomate, olive noire)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Paupiette de veau

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D2 Petit suisse sucré



Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

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 44/2021

## LUNDI

01/11

### ENTREES

H1

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

## FERIE

L1

### LAITAGES

### DESSERTS

## MARDI

02/11

### ENTREES

H3

Salade de pâtes Napoli  
pâtes françaises

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Cordon bleu

Courgettes persillées

L2

### LAITAGES

D1

### DESSERTS

Compote

## MERCREDI

03/11

### ENTREES

H1

Salade de chou blanc

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Haché de bœuf  
Sauce ketchup

Pommes vapeur

L1

### LAITAGES

D1

### DESSERTS

Fromage blanc vanille

## JEUDI

04/11

### ENTREES

H2

Crêpe fromage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Œufs popeye  
(œuf, épinard, pdt, béchamel)

### LAITAGES

D1

### DESSERTS

Yaourt nature sucré

## VENDREDI

05/11

### ENTREES

H1

Radis beurre

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poisson meunière

Purée

L1

### LAITAGES

D2

### DESSERTS

Fruit

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée

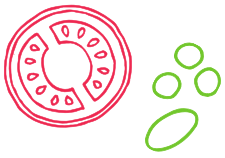


Origine France



Fait maison

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.



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