

# 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

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)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Steak de soja sauce tomate

Pommes noisette

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2 Fruit

**MARDI**  
07/09

**ENTREES**

H2 Taboulé semoule française

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Filet de poulet aux champignons

Haricots plats persillés

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D1 Yaourt nature sucré

**MERCREDI**  
08/09

**ENTREES**

H1 Chou rouge sucré salé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Sauté de porc au caramel\*

Semoule

**LAITAGES**

L1 Samos

**DESSERTS**

D1

**JEUDI**  
09/09

**ENTREES**

H1 Betteraves vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Cheeseburger

**Potatoes**

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Muffin pépites de chocolat

**VENDREDI**  
10/09

**ENTREES**

H3 \*Pâté de campagne\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Colin meunière

Épinards à la crème

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D2 Compote pomme poire

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 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

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

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Roti de porc sauce fromagère\*  
Petits pois

L1  
**LAITAGES**

D2  
**DESSERTS**  
Flan nappé caramel

**MARDI**  
21/09  
ENTREES

H2  
\*Saucisson sec\*

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Colin sauce créole  
Haricots verts persillés

L3  
**LAITAGES**

**DESSERTS**

**MERCREDI**  
22/09  
ENTREES

H1  
Salade de maïs

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Raviolis au bœuf

L1  
**LAITAGES**

D2  
**DESSERTS**  
Petit suisse aux fruits

**JEUDI**  
23/09  
ENTREES

H1  
Chou blanc vinaigrette

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

L1  
**LAITAGES**

D2  
**DESSERTS**  
Compote Pomme abricot

**VENDREDI**  
24/09  
ENTREES

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

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

L2  
**LAITAGES**  
Purée de potiron

D1  
**DESSERTS**  
Sablé choco noisette

Produit local  
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 pâtes napolitaines  
(pâtes, 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 **ACCOMPAGNEMENTS**  
Palet végétarien à l'italienne  
(carottes, poivrons, oignons, blé, tomate, mozzarella)

L2

Printanière de légumes  
**LAITAGES**

D2

DESSERTS  
Fruit

**MARDI**  
05/10  
ENTREES

H1

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **ACCOMPAGNEMENTS**  
Bœuf aux deux légumes

L1

Lentilles  
**LAITAGES**

Carré frais

DESSERTS

**MERCREDI**  
06/10  
ENTREES

H1

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **ACCOMPAGNEMENTS**  
Hachis parmentier

L1

**LAITAGES**

Carré frais

DESSERTS

D2

Mousse au chocolat

**JEUDI**  
07/10  
ENTREES

H2

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 **ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Poêlée villageoise\*  
(pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons et légumes)

L1

**LAITAGES**

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

**VENDREDI**  
08/10  
ENTREES

H1

Salade triolo  
(trilogie de légumes de saison)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **ACCOMPAGNEMENTS**  
Filet de hoki sauce dieppoise

L1

Pates au beurre  
**LAITAGES**

DESSERTS

D1

Madeleine

Produits local. 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

## SEMAINE DES SAVEURS ET DES COULEURS

4 composants - se 41/2021

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

Produit local 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

Carottes râpées

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

### LAITAGES

Lentilles

### DESSERTS

Fruit

## MARDI

26/10

### ENTREES

Salade de blé forestière  
Blé français

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veggie burger

Chou-fleur persillé

### LAITAGES

Vache qui rit

### DESSERTS

## MERCREDI

27/10

### ENTREES

Haricots verts en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*quiche\*

+ salade verte (20g)

### LAITAGES

### DESSERTS

Mousse chocolat

## JEUDI

28/10

### ENTREES

Chou rouge sucré salé

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

### LAITAGES

### DESSERTS

Brownie

## VENDREDI

29/10

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Carottes persillées

### LAITAGES

### DESSERTS

Petit suisse sucré

## 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 44/2021

**LUNDI**  
01/11  
ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

**FERIE**

L1

LAITAGES

DESSERTS

**MARDI**  
02/11  
ENTREES

H3

Salade de pates Napoli  
pates 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



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

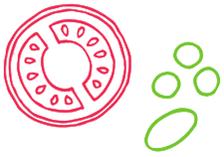


Origine France



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.



# 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

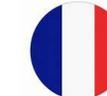
## Spécifiques Scolarest

-  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)