



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 05 au 09 Mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Concombre Bio bulgare	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	FERIE	
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Tortellonis Bio à la provençale 	Sauté de veau sauce chasseur		Filet de poisson pané et citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons		Gratin de courgettes Bio		Purée de carottes Bio
LAITAGE DU JOUR		Yaourt aromatisé			Fromage à tartiner
DESSERT DU JOUR	Ananas frais	Tarte aux poires	Velouté fruits		Île flottante
GOÛTERS	Pain & beurre Yaourt sucré Jus d'orange	Pain Fromage fondu Compote	Madeleine Petit suisse sucré Banane		Galette aux céréales Pâte de fruit Jus d'ananas

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origin Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégé (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Région ultrapériphérique	Volaille française	Appellation d'origine Controlée		CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025



LUNDI

MARDI

**STOP
au gaspi!**

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR				Salade coleslaw	Concombres Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR	Cordon bleu	Écrasé de légumes et lentilles façon cottage pie	Couscous poulet	Sauté de bœuf sauce curry	Filet de colin sauce crème ciboulette
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Salade verte	Légumes couscous et Semoule Bio	Boulgour Bio	Coquillettes
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt Bio fermier	Tomme blanche	Fromage à tartiner	
DESSERT DU JOUR	Glace	Banane au chocolat	Fraises et sucre	Moelleux chocolat	Compote Bio
GOÛTERS	Pain Fromage fondu Compote	Pain & confiture Yaourt sucré Banane	Croissant Petit suisse aromatisé Orange	Fourré fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	Madeleine chocolat Lait Pomme

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Viande de porc français

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégé (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Région ultrapériphérique

Volaille française

Appellation d'origine Controlée

CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade grecque (concombre, fêta)	Tomates mozzarella	
PLAT DU JOUR	Sauté de porc sauce charcutière <i>Sauté de dinde sauce charcutière</i>	Nugget's de blé et ketchup	Hachis parmentier	Emincé de poulet sauce barbecue	Filet de saumon sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et Pommes de terre Bio	Piperade de légumes et Pennes	Salade verte Bio	Blé Bio aux petits légumes	Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Emmental			Gouda
DESSERT DU JOUR	Abricot	Glace	Ananas frais	Donut's	Mousse au chocolat
GOÛTERS	Pain & beurre Yaourt aromatisé Compote	Pain Fromage fondu Orange	Petits beurre Petit suisse sucré Jus de raisin	Pain au lait Lait Banane	Sablé chocolat Yaourt à boire Pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Volaille française
- Appellation d'origine Controlée
- CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 Mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Taboulé			
PLAT DU JOUR	Sauté de bœuf sauce forestière	Tarte aux légumes	Filet de lieu sauce ciboulette		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes Bio et Pommes vapeur Bio	Salade verte Bio	Brocolis et Riz		
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Petit suisse aromatisé Bio		
DESSERT DU JOUR	Chou vanille	Abricot	Fraises & sucre		
GOÛTERS	Galette céréales Petit suisse aromatisé Orange	Pain & confiture Fromage blanc sucré Banane	Madeleine Jus d'orange Pomme		

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Volaille française
- Appellation d'origine Contrôlée
- Certification environnementale de niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

VILLE d'ERMONT

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 02 au 06 Juin 2025













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Tomate vinaigrette			
PLAT DU JOUR	Estouffade de bœuf au paprika	Chili sin carné	Filet de poulet sauce curry	Blanquette de veau	Filet de colin meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts et Flageolets	Riz Bio	Julienne de légumes Bio et Blé Bio	Pommes vapeur Bio	Courgettes Bio et Torsades Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Petit suisse aromatisé	Emmental	Mimolette	Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Nectarine	Tarte Normande	Pastèque	Glace	Abricot
GOÛTERS	Pain & confiture Peitt suisse aromatisé Compote	Pain Fromage à tartiner Orange	Croissant Yaourt sucré Jus d'ananas	Fourré chocolat Fromage blanc sucré Pomme	Madeleine Barre chocolat Lait

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Oeufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Volaille française
- Appellation d'origine Controlée
- CE2 Certification environnementale de niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 09 au 13 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	FERIÉ	Betteraves vinaigrette 	Tomates vinaigrette 	Inca ensalada (salade de carottes, maïs, quinoa et oignon rouge)	
PLAT DU JOUR		Raviolis de légumes 	Sauté de boeuf au jus  	Poulet à la péruvienne 	Filet de lieu sauce citron 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT			Pôelée de légumes Bio  et Pommes vapeur Bio 	Frijoles peruanos (haricots blancs à la tomate) 	Brunoise de légumes et Macaroni
LAITAGE DU JOUR		Fromage fondu			Coulommiers Bio 
DESSERT DU JOUR		Compote	Liégeois vanille 	Salade de fruits exotiques	Glace
GOÛTERS			Fourré fraise Yaourt sucré Orange	Pain Fromage à tartiner Jus d'ananas	Pain & barre de chocolat Petit suisse sucré Pomme

-  Agriculture Biologique
-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Viande bovine française
-  Pêche responsable
-  Appellation Origine Protégée
-  Viande de porc français
-  Plat végétarien
-  Label rouge
-  Indication Géographique Protégé (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Recette du chef
-  Région ultrapériphérique
-  Volaille française
-  Appellation d'origine Controlée
-  CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Taboulé	Salade de perles légumière (perles, surimi, maïs)	Tomates vinaigrette	
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde au thym	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Bolognaise	Filet de colin sauce curry
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes et Pommes vapeur	Salade verte Bio	Purée de brocolis Bio	Coquillettes Bio + râpé à part	Riz
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio sucré	Emmental			Petit suisse aromatisé
DESSERT DU JOUR	Tarte abricot	Pêche	Velouté aux fruits	Glace	Melon
GOÛTERS	Pain Fromage à tartiner Compote	Brioche Yaourt aromatisé Banane	Pain & beurre Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain & confiture Petit suisse sucré Abricot	Petits beurre Lait Pomme

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégé (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Région ultrapériphérique	Volaille française	Appellation d'origine Contrôlée	CE2	Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Concombres vinaigrette	Melon		
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille	Tortellonis mozzarella Bio sauce Napolitane	Filet de poulet sauce basquaise	Cordon bleu	Brandade de poisson (purée Bio)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisettes		Brunoise de légumes Bio et Riz Bio	Haricots verts Bio et Farfalles Bio	Salade verte
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Coulommiers		Gouda	Emmental
DESSERT DU JOUR	Nectarine	Flan pâtissier	Mousse chocolat	Pastèque	Glace
GOÛTERS	Pain Fromage fondu Compote	Pain & confiture Yaourt aromatisé Orange	Pain & barre de chocolat Fromage blanc sucré Banane	Madeleine Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Galette aux céréales Yaourt à boire Pomme

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégé (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Région ultrapériphérique	Volaille française	Appellation d'origine Controlée	CE2	Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025



MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		Concombres Bio à la menthe	Carottes râpées Bio vinaigrette		
PLAT DU JOUR	Sauté de bœuf jus aux herbes	Croc au fromage	Lasagnes	Rôti de dinde à la provençale	Bolognaise de thon
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées	Ratatouille et Boulgour	Salade verte	Purée de légumes Bio	Torsades Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Fromage à tartiner		Yaourt sucré	Brie
DESSERT DU JOUR	Flan chocolat	Pastèque	Abricot	Nectarine	Velouté aux fruits
GOÛTERS	Pain & beurre Yaourt sucré Orange	Génoise fraise Petit suisse aromatisé Abricot	Brioche Lait nature Compote	Pain Fromage fondu Jus de pomme	Madeleine Lait Banane

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Volaille française
- Appellation d'origine Controlée
- Certification environnementale de niveau 2