







LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 06 au 10 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		 Carottes râpées Bio vinaigrette			
PLAT DU JOUR	 Sauté de dinde sauce dijonnaise	 Boulettes de soja sauce pizzaiolo			
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis et Pommes de terre (CE2)	Courgettes persillées et Riz			
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc aux fruits	Emmental			
DESSERT DU JOUR	 Pomme Bio	Crumble poire			
GOÛTERS	Pain & confiture Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Génoise abricot Lait chocolat 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) CE2
-  Recette du chef
-  Région ultrapériphérique
-  Appellation d'origine Controlée
-  Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

VILLE d'ERMONT

STOP
au gaspi!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Tomate vinaigrette		Salade Bio croûtons emmental	
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de volaille	Pizza fromage	Sauté de bœuf sauce curry	Parmentier de légumes	Filet de colin crème ciboulette
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés (CE2)	Salade verte & maïs	Ratouille Bio et Boulgour Bio		Purée de carotte Bio
LAITAGE DU JOUR	Chanteneige Bio	Yaourt Fermier Bio	Tomme noire		Pont l'Evêque
DESSERT DU JOUR	Flan nappé caramel	Compote	Fraises & sucre	Moelleux chocolat & crème anglaise	Compote pêche
GOÛTERS	Petit beurre Petit suisse sucré Pomme	Pain Fromage à tartiner Banane	Brioche Yaourt aux fruits Jus d'ananas	Pain Fromage fondu Orange	Marbré au chocolat Pâte de fruit Jus de 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)
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Région ultrapériphérique
- Label rouge
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Pêche responsable
- Appellation d'origine Contrôlée
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 20 au 24 Mai 2024

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	FERIE	Tomate Bio vinaigrette  	Betteraves vinaigrette		Radis + beurre 
PLAT DU JOUR		 Nugget's de blé et ketchup	 Filet de poulet sauce barbecue	 Bolognaise 	 Filet de hoki sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Petits pois carottes	 Blé Bio aux petits légumes	 Coquillettes + râpé	Ratatouille Bio  et Semoule Bio 
LAITAGE DU JOUR		Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	 Camembert Bio 	
DESSERT DU JOUR		Muffin		Pastèque 	 Mousse au chocolat au lait
COÛTERS			Croissant Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain Fromage à tartiner Pomme	Pain & confiture Lait nature Compote

-  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
-  Appellation d'origine Controlée
-  Certification environnementale de niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

VILLE d'ERMONT

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 03 au 07 Juin 2024

MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Œuf dur mayonnaise			
PLAT DU JOUR	Estouffade de bœuf au paprika 	Chili sin carné	Sauté de dinde à la provençale	Chipolata* (CE2) <i>Saucisse de volaille</i> 	Filet de colin meunière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées (CE2)	Riz 	Julienne de légumes Bio et Blé Bio	Courgettes persillées et Torsades	Purée de brocolis Bio
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers Bio 	Vache qui rit Bio	Emmental	Petit suisse aromatisé Bio 	Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Banane	Glace	Duo de pastèque et melon	Tarte Normande	Abricot
GOÛTERS	Pain & confiture Petit suisse sucré Compote	Petit beurre Lait nature Nectarine	Marbré cacao Yaourt aromatisé Pêche	Pain Fromage fondu Jus d'ananas	Biscuit fourré à la fraise Yaourt à boire Jus de pomme

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






















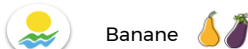

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Pastèque 		Terrine de saumon sauce cocktail 	
PLAT DU JOUR	Sauté de veau au jus  	Couscous falafels  	Tarte chèvre tomate basilic	Émincé de poulet basquaise  	Filet de lieu sauce citron 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Légumes couscous et Semoule	Salade verte Bio 	Fusilli Bio + râpé 	Poêlée de légumes et Blé (CE2) 
LAITAGE DU JOUR	Gouda Bio 	Camembert Bio  	St Nectaire 		Petit suisse aromatisé Bio  
DESSERT DU JOUR	Pêche 	Crème dessert au chocolat	Banane 	Crêpe au sucre	Abricot 
GOÛTERS	Pain & confiture Petit suisse aux fruits Pomme	Galette bretonne Fromage blanc Nectarine	Brioche Yaourt sucré Jus de pomme	Pain Fromage rond Jus d'orange	Petit beurre Barre de chocolat Compote à boire



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Concombres vinaigrette		Tomate Bio Basilic	
PLAT DU JOUR	Sauté de porc sauce provençale* Sauté de dinde sauce provençale	Quiche aux légumes	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Bolognaise	Filet de colin sauce curry
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées (CE2) et Pommes de terre (CE2)	Salade verte & carottes râpées	Purée d'épinards	Coquillettes + râpé à part	Cratin de courgettes Bio et Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Emmental	Petit suisse aromatisé Bio	Chanteneige Bio		Yaourt sucré
DESSERT DU JOUR	Yaourt Bio vanille	Glace	Melon	Compote	Tarte au citron
GOÛTERS	Croissant Petit suisse sucré Pêche	Pain Fromage à tartiner Jus d'orange	Pain & confiture Yaourt sucré Pomme	Moelleux fraise Petit suisse aux fruits Banane	Pain au lait Barre de chocolat 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		Appellation d'origine Controlée		Certification environnementale de niveau 2				



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Juin 2024

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Jus de pamplemousse (mat) Segments de pamplemousse (elem)	Duo de pastèque et melon	Salade verte & dés de fromage	
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort (CE2)* <i>Saucisse de volaille</i>	Gnocchis aux 3 fromages	Sauté de veau sauce basquaise	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons		Ratatouille Bio et Riz Bio	Brocolis Bio et Semoule Bio	Salade verte
LAITAGE DU JOUR	Edam Bio	Petit suisse aromatisé Bio			Yaourt Bio sucré
DESSERT DU JOUR	Beignet chocolat	Nectarine	Crème dessert vanille	Glace	Abricot
GOÛTERS	Pain & beurre Lait nature Compote	Pain Fromage à tartiner Banane	Pain Fromage fondu Jus de pomme	Génoise chocolat Fromage blanc aux fruits Pêche	Madeleine Yaourt à boire Pâte de fruits

	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		Appellation d'origine Contrôlée		Certification environnementale de niveau 2				



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

VILLE d'ERMONT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Tomate Bio vinaigrette	Concombres à la menthe		
PLAT DU JOUR	Poulet rôti au jus	Pizza aux légumes	Sauté de bœuf aux herbes	Fricassée de dinde à la provençale	Filet de poisson pané sauce tartare
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Salade verte & maïs	Purée de pomme de terre Bio	Courgettes au gratin	Haricots verts (CE2) et Blé
LAITAGE DU JOUR	Yaourt nature sucré Bio	Camembert		Yaourt Bio Fermier	Brie Bio
DESSERT DU JOUR	Pêche	Tarte aux pommes	Flan nappé caramel	Nectarine	Glace
GOÛTERS	Pain & beurre Lait nature Pomme	Pain et confiture Petit suisse aromatisé Abricot	Brioche Yaourt sucré Pêche	Pain Fromage fondu Compote	Marbré cacao Banane Jus de pomme

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	Appellation d'origine Controlée		Certification environnementale de niveau 2	