



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 26 Février AU 01 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Céleri Bio rémoulade	Salade de riz niçois		Potage de légumes
<b>PLAT DU JOUR</b>	Saucisse de Toulouse <i>Saucisse de volaille</i>	Gratin de petits légumes et céréales (quinoa, épinards, blé, courgettes, oignons, emmental)	Filet de poulet sauce pizzaiolo	Bolognaise	Filet de lieu sauce crème ciboulette
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes cuisinées et Lentilles		Purée de brocolis Bio	Macaroni Bio et râpé	Ratatouille / Boulgour Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Fromage à tartiner Bio	Yaourt nature & sucre		Mimolette	
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Mousse chocolat au lait	Tarte normande	Fromage blanc aux fruits	Ananas	Flan nappé caramel
<b>GOÛTERS</b>	Croissant Petit suisse nature + sucre Orange	Pain Fromage fondu Jus de pomme	Génoise chocolat Lait nature Compote	Pain + confiture Fromage blanc sucré Banane	Pain + barre de chocolat Yaourt aromatisé 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
- Certification environnementale CE2



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 04 AU 08 Mars 2024



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Carottes râpées Bio vinaigrette   	Velouté de poireau croûtons		
<b>PLAT DU JOUR</b>	 Estouffade de bœuf sauce au poivre 	 Gnocchis à la napolitaine	Crousty de poulet	  Sauté de dinde sauce provençale	 Brandade de poisson
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	 Haricots verts / Pommes vapeur	Gnocchis à la napolitaine	Courgettes béchamel / Torsades Bio 	Gratin de chou fleur Bio et Riz Bio 	Salade verte Bio 
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	  Coulommiers Bio	Yaourt nature & sucre		Brie	Gouda
<b>DESSERT DU JOUR</b>	 Liégeois chocolat	 Tarte aux poires	Velouté fruits	Ananas  	Donut's
<b>GOÛTERS</b>	Pain + beurre Yaourt aromatisé Kiwi	Brioche Lait Compote	Pain Emmental Banane	Madeleine Petit suisse nature sucré Orange	Pain Fromage à tartiner 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)

 Produit local

 Haute valeur environnementale (HVE)  
CE2 Certification environnementale de niveau 2

 Recette du chef



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 11 au 15 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Velouté de légumes et croûtons		Betteraves vinaigrette	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Cordon bleu de volaille	Palet à l'italienne sauce tomate	Sauté de poulet sauce Vallée d'auge	Carbonara volaille	Filet de lieu sauce normande
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes	Piperade / Riz Bio	Jardinière de légumes et Pommes vapeur	Pennes Bio + râpé	Purée de carottes Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Petit suisse aromatisé Bio	Emmental	Fromage blanc sucré		Camembert Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Orange	Compote	Banane	Crème dessert vanille	Flan pâtissier
<b>GOÛTERS</b>	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme	Pain + pâte à tartiner Yaourt sucré Compote	Croissant Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Pain beurre Fromage blanc sucré Orange	Moelleux chocolat Lait nature Pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Pêche responsable
- Label rouge
- 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
- Certification environnementale de niveau 2



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Velouté de carottes		Salade savoyarde (Salade, emmental, dés de dinde)	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Merguez	Tortelli à la ricotta	Sauté de boeuf au paprika	Tartiflette volaille	Calamars à la romaine + sauce tartare
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts Bio / Boulgour		Ratatouille et Macaroni Bio		Brocolis / Riz
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Coulommiers Bio	Fromage blanc aromatisé	Fromage à tartiner	Yaourt Myrtille Bio	Edam Bio
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Orange	Ananas frais Bio	Compote	Tout Schuss (Suisse pépité de chocolat)	Mousse au chocolat au lait
<b>GOÛTERS</b>	Galette aux céréales Yaourt aromatisé Compote	Pain beurre Petit suisse nature sucré Jus de pomme	Pain + confiture Fromage blanc Jus d'orange	Pain au lait Lait Pomme	Pain Fromage à tartiner Kiwi

-  Agriculture Biologique
-  Produit de saison
-  Œufs Plein Air
-  Label rouge
-  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)
-  Certification environnementale de niveau 2
-  Recette du chef



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 25 au 29 Mars 2024



MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Betteraves Bio vinaigrette	Potage de potiron et râpé		Carottes râpées vinaigrette	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Saucisse de Toulouse <i>Saucisse de volaille</i>	Nuggets de blé et ketchup	Sauté de veau sauce marengo	Colombo de poulet	Parmentier de poisson (purée Bio)
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes cuisinées et Haricots blancs à la tomate	Haricots verts Bio et Pommes vapeur	Blé bio aux petits légumes	Courgettes Bio persillées / Coquillettes	Salade verte
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Fromage blanc sucré	Cantal		Brie
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Pomme	Chou vanille	Banane	Crème dessert chocolat	Compote
<b>GOÛTERS</b>	Pain + pâte à tartiner Petit suisse nature sucré Banane	Pain Fromage à tartiner Jus d'ananas	Madeline Yaourt aromatisé Kiwi	Pain + confiture Petit suisse aromatisé Compote	Brioche Fromage blanc sucré Jus d'orange

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



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 01 au 05 Avril 2024



VILLE d'ERMONT

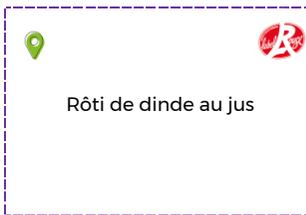
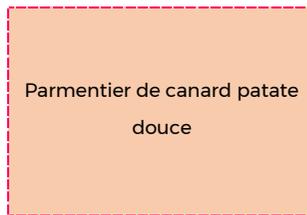
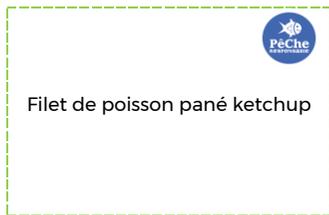
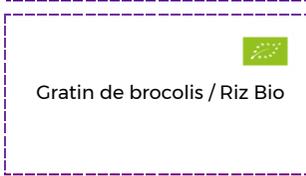
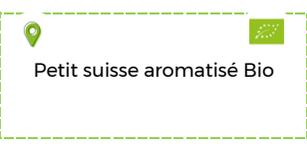
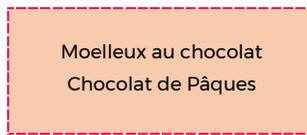
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR	<b>FERIE</b>	 Potage de légumes et croûtons			 Salade coleslaw
PLAT DU JOUR		 Pizza	 Rôti de dinde au jus	 Parmentier de canard patate douce	 Filet de poisson pané ketchup
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		 Salade verte	 Gratin de brocolis / Riz Bio	 Salade verte Bio	 Torsades Bio et râpé à part
LAITAGE DU JOUR		 Petit suisse aromatisé Bio	 Pont l'Evêque	 Chèvre tine	
DESSERT DU JOUR		 Tarte normande	 Liégeois vanille	 Moelleux au chocolat Chocolat de Pâques	 Ananas
GOÛTERS			 Croissant Yaourt sucré Pomme	 Pain Emmental Jus d'orange	 Pain + beurre Fromage blanc sucré Compote

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Viande de porc français
- Plat végétarien
- Recette du chef

- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Viande bovine française
- Indication Géographique Protégé (IGP)

- Pêche responsable
- Produit local

- Appellation Origine Protégée
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Certification environnementale de niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 08 au 12 Avril 2024



## VACANCES SCOLAIRES

### MARDI

#### LUNDI

#### MERCREDI

#### JEUDI

#### VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Tarte au fromage		Carottes râpées	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de bœuf au jus	Boulette de soja sauce basquaise	Emincé de poulet sauce grand-mère	Coquillettes Bio au gratin et dés de dinde	Filet de colin meunière
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits pois carottes	Piperade de légumes / Blé	Gratin de courgettes Bio et Riz Bio		Purée de pomme de terre Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Camembert Bio	Gouda Bio	Buche chèvre		Yaourt nature sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Crème mont blanc vanille	Compote	Flan nappé caramel	Velouté aux fruits	Pomme
<b>GOÛTERS</b>	Pain + beurre Petit suisse aromatisé Pomme	Pain et confiture Fromage blanc sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Banane	Pain Tomme Orange	Pain + barre de chocolat Petit suisse nature sucré 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
- Certification environnementale de niveau 2

VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Velouté de légumes et croûtons			
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de dinde sauce dijonnaise	Cnocchis Bio aux 3 fromages	Estouffade de bœuf sauce forestière	Hachis parmentier	Filet de colin sauce curry
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts / Pommes vapeur		Macaroni Bio	Salade verte	Ratatouille / Riz Bio
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Gouda Bio	Edam	Petit suisse aromatisé	Emmental Bio	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Mousse au chocolat au lait	Compote	Kiwi	Eclair chocolat	Banane
<b>GOÛTERS</b>	Pain + beurre Yaourt aromatisé Pomme	Pain et confiture Petit suisse nature Jus de pomme	Brioche Lait Compote	Gaufrette vanille Petit suisse aromatisé Banane	Pain Edam Jus d'orange

-  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)  
Certification environnementale de niveau 2
-  Recette du chef
-  CE2



**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 22 au 26 Avril 2024



MARDI



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Potage de légumes & croûtons 	Taboulé			
<b>PLAT DU JOUR</b>	Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i> 	Chili sin carne 	Couscous poulet 	Sauté de bœuf VBF sauce pizzaiolo 	Bolognaise de thon 
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Petit pois carottes	Riz	Légumes couscous et semoule	Chou fleur / Pommes de terre 	Torsades Bio + râpé 
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Yaourt nature Bio + sucre 	Petit suisse aromatisé Bio 	Fromage à tartiner Bio 	Mimolette
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Velouté aux fruits	Ananas frais 	Tarte abricotine 	Ile flottante	Cocktail de fruits
<b>GOÛTERS</b>	Fourré fraise Lait nature Pomme	Pain Tomme Jus d'orange	Pain + confiture Fromage blanc sucré Compote	Pain au lait Yaourt nature sucré Jus de pomme	Pain + beurre Petit suisse aromatisé 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
- Certification environnementale de niveau 2



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 29 Avril au 3 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Concombres bulgare	 Œuf dur mayonnaise	<b>FERIE</b>	Salade de haricots verts vinaigrette de Dijon	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Cordon bleu de volaille	 Falafels sauce tartare		Sauté de dinde sauce paprika 	 Cassolette de colin sauce normande
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts Bio et Pommes de terre 	Lentilles et carottes cuisinées		Coquillettes Bio 	Purée de légumes Bio 
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Brie 			Yaourt nature sucré
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Tarte citron	Compote		 Crème dessert chocolat	Ananas frais 
<b>GOÛTERS</b>	Pain Yaourt aromatisé Pomme	Brioche Lait nature Banane		Madeleine Petit suisse nature sucré Orange	Pain Fromage à tartiner 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)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE) Certification environnementale de niveau 2
-  Recette du chef