



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES SCOLAIRES





LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025

VILLE d'ERMONT


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE DU JOUR		Betteraves vinaigrette 		Velouté légumes + croûtons	Carottes râpées vinaigrette	
PLAT DU JOUR	Sauté de veau marengo 	Chili sin carné 	FERIE	Lasagnes 	Filet de cabillaud sauce ciboulette 	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes campagnardes	Riz Bio 		Salade verte Bio 	Purée de légumes Bio + râpé 	
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio 	Brie				
DESSERT DU JOUR	Ananas 	Liégeois chocolat			Poire	Tarte normande
GOÛTERS	Brioche Lait nature Compote	Pain beurre Fromage blanc et sucre Clémentine			Madeleine Petit suisse sucré Orange	Pain Fromage à tartiner 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					CE2 Certification environnementale de niveau 2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE DU JOUR		Céleri rémoulade 		Velouté de légumes + râpé 	
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	Tortellonis Bio provençale	Colombo de dinde	Sauté de bœuf sauce kokinisto	Filet de colin sauce citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées Bio et Lentilles		Courgettes gratinées Bio et Riz Bio	Brocolis Bio et Pommes vapeur Bio	Torsades Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé	Mimolette	Emmental		Fromage blanc sucré
DESSERT DU JOUR	Clémentine 	Compote	Velouté aux fruits	Galette des Rois 	Pomme 
GOÛTERS	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme	Croissant Yaourt sucré Orange	Pain & pâte à tartiner Fromage blanc sucre Compote	Pain & beurre Petit suisse aromatisé Clémentine	Galette aux céréales Yaourt à boire 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		 de fermière Bio vinaigrette de Xérès (carottes, céleri) 	 Velouté de potiron + croûtons		
PLAT DU JOUR	Cordon bleu	 Boulette de soja sauce pizzaiolo	 Hachis parmentier	 Sauté de veau sauce charcutière	 Filet de saumon sauce provençale
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts et Pommes de terre	 Coquillettes Bio		Carottes cuisinées et Semoule	 Ratatouille / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio 	Camembert		Petit suisse aux fruits Bio 	Fromage à l'ail et fines herbes
DESSERT DU JOUR	Ananas 	Clémentine 	Crème dessert Mont blanc chocolat	Donut's au sucre	Kiwi 
GOÛTERS	Pain & pâte à tartiner Petit suisse sucré Orange	Biscuit fourré abricot Yaourt aromatisé Banane	Pain au lait Fromage blanc sucré Jus d'ananas	Pain Fromage fondu Pomme	Madeleine au chocolat Lait nature Clémentine

 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



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



MARDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Velouté de légumes & croûtons		Salade coleslaw Bio (chou blanc, carotte)	
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	Pizza au fromage	Sauté de boeuf sauce paprika	Crousty de poulet	Filet de lieu sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	Salade verte Bio maïs	Petits pois carottes	Epinards / Pennes Bio + râpé	Riz aux petits légumes
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio	Brie	Fromage blanc aromatisé		Coulommiers Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme	Ananas frais	Orange	Flan vanille	Eclair au chocolat
GOÛTERS	Sablé chocolat Fromage blanc sucré Compote	Pain Emmental Jus d'orange	Pain & barre de chocolat Petit suisse aromatisé Banane	Brioche Petit suisse sucré Clémentine	Petits beurre 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



LUNDI

LE MENU DE LA SEMAINE
Semaine du 27 au 31 Janvier 2025




MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		 Carottes râpées Bio vinaigrette 	Nouvel an chinois	Roulade de volaille et cornichon	Velouté poireaux / pdt
PLAT DU JOUR	 Emincé de dinde sauce Vallée d'Auge	 Palet végétarien à l'italienne sauce tomate	 Sauté de bœuf aux oignons	 Bolognaise	 Filet de colin meunière citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts et Pommes de terre	Boulgour Bio 	 Riz Bio au curry 	 Torsades Bio + râpé + Salade verte	Purée de légumes
LAITAGE DU JOUR	Brie	 Chanteneige Bio			
DESSERT DU JOUR	Liégeois vanille	Clémentine 	Beignet ananas	Kiwi 	Flan nappé caramel
GOÛTERS	Pain & confiture Petit suisse aromatisé Orange	Croissant Yaourt sucré Jus d'ananas	Pain Fromage fondu Pomme	Pain & beurre Fromage blanc sucré Compote	Madeleine 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)
-  Recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 03 au 07 Février 2024

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI
CHANDELEUR



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI CHANDELEUR	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Velouté de légumes & râpé	Macédoine mayonnaise		Salade coleslaw Bio	
PLAT DU JOUR	Nugget's plein filet + ketchup	Emincé végétal Bio sauce provençale	Estouffade de bœuf au paprika	Chipolata Saucisse de volaille	Parmentier de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois jus	Coquillettes Bio	Carottes cuisinées et Riz Bio	Ratatouille et Semoule	Salade verte
LAITAGE DU JOUR		Yaourt Bio sucré	Camembert		Saint Nectaire
DESSERT DU JOUR	Crêpe au sucre	Chou vanille	Clémentine	Mousse au chocolat	Ananas frais
GOÛTERS	Pain au lait Fromage blanc aromatisé Clémentine	Pain & pâte à tartiner Yaourt sucré Pomme	Pain & barre de chocolat Petit suisse sucré Compote	Pain Edam Banane	Madeleine Pâte de fruits 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)
- Recette du chef

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

ENTRÉE DU JOUR		Chou fleur Bio vinaigrette  		Velouté de carotte + râpé 	
PLAT DU JOUR	 Sauté de bœuf Stroganoff	 Lasagne ricotta épinards	 Rôti de dinde sauce curry	 Sauté de veau au jus	 Filet de colin aux agrumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts et Flageolets		Carottes cuisinées / Boulgour Bio 	Courgettes persillées Bio  et Coquillettes Bio	Gratin de brocolis Bio  et Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert	Fromage blanc sucré	Brie		Edam
DESSERT DU JOUR	Compote Bio 	Beignet framboise	Banane 	Tarte aux pommes	Poire 
GOÛTERS	Pain & confiture Yaourt sucré Clémentine	Quatre quart Fromage blanc sucré Banane	Pain Vache qui rit Cocktail de fruits	Croissant Petit suisse aromatisé Compote	Sablé Barre de chocolat Lait

 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



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES SCOLAIRES

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Février 2025



LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Salade coleslaw Bio		Roulade de volaille et cornichon
PLAT DU JOUR	Poulet rôti au jus	Boulette de soja sauce tomate	Estouffade de bœuf sauce forestière	Filet de colin sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème et Pommes de terre	Purée de légumes	Blé Bio aux petits légumes	Courgettes Bio et Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aux fruits Bio	Chanteneige Bio	Mimolette	
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Compote	Ananas frais	Moelleux chocolat crème anglaise
GOÛTERS	Pain & pâte à tartiner Yaourt sucré Poire	Muffin Fromage blanc sucré Clémentine	Pain & beurre Petit suisse aromatisé Pomme	Pain au lait 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 Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Céleri rémoulade 		
PLAT DU JOUR	Saucisse de volaille	Lasagnes de légumes Bio 	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo 	Filet de lieu sauce crème ciboulette 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles		Purée de brocolis Bio 	Haricots verts et Riz
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio 	Petit suisse aux fruits Bio 	Mimolette	Yaourt sucré Bio 
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Tarte normande	Clémentine 	Ananas frais 
GOÛTERS	Pain au chocolat Petit suisse sucré Orange	Pain Fromage fondu Jus de pomme	Pain & barre de chocolat Yaourt aromatisé Compote	Pain & confiture Fromage blanc sucré Pomme
				Sablé chocolat Yaourt à boire 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