

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française



Label Rouge



Agriculture biologique

Bon
appétit !



MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

Menu de la Semaine du

4 septembre 2017

au

8 septembre 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

C'est la rentrée !

ENTRÉE	Melon	Concombre à la vinaigrette	Sardine à l'huile	Saucisson à l'ail et cornichon * <i>Roulade volaille et cornichon</i>	Tomate à la vinaigrette
PLAT	Steak haché sauce tomate	Filet de lieu sauce crème	Rôti de bœuf	Cuisse de poulet aux herbes	Gratin de coquillettes et jambon * <i>Gratin de coquillettes et dinde</i>
ACCOMPAGNEMENT	Pommes dauphines	Riz créole & Haricots beurre	Carottes cuisinées & Semoule	Purée de courgettes	
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Edam	Petit moulé nature
DESSERT	Muffin	Mousse chocolat au lait	Pêche	Raisin	Crème dessert vanille

GOUTER	Pain Barre chocolat Fromage blanc sucré	Pain de campagne Pâte à tartiner Jus de pommes	Brioche Lait chocolat	Pain aux céréales Beurre Banane	Pain Confiture abricots Lait fraise
--------	-----------------------------------------------	------------------------------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------------



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française

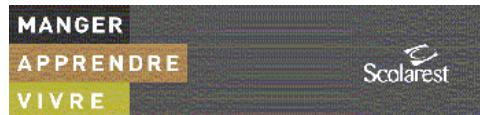


Label Rouge



Agriculture biologique

Bon
appétit !



Menu de la Semaine du

11 septembre 2017

au

15 septembre 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Piemontaise	Melon jaune	Betteraves et mais
PLAT	Filet de saumon à la crème	Émincé de poulet sauce camembert	Boulettes de veau sauce tomate	Sauté de bœuf sauce barbecue	Parmentier de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés & Boulgour	Riz créole & Courgettes persillées	Petits pois	Poêlée de légumes & Tortis	
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc et sucre	Carré Roussot
DESSERT	Prunes	Compote de pommes	Nectarine	Beignet à la pomme	Maestro au chocolat

GOUTER	Pain Petit moulé nature Compote pommes pêches	Pain Confiture fraises Yaourt sucré	Pain viennois Barre chocolat Lait nature	Pain de campagne Camembert Jus d'ananas	Pain Pâte à tartiner Pomme
---------------	-----------------------------------------------------	-------------------------------------------	------------------------------------------------	-----------------------------------------------	----------------------------------



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française

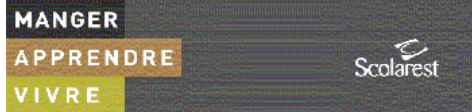


Label Rouge



Agriculture biologique

Bon
appétit !



Menu de la Semaine du

18 septembre 2017

au

22 septembre 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Repas d'Automne

ENTRÉE	Tomate et mozzarella	Concombre à la vinaigrette	Salami et cornichon * <i>Roulade volaille et cornichon</i>	Melon	Salade d'automne (endives, fromage, dinde)
PLAT	Merguez	Jambalaya * (riz, chorizo, poulet, lardons) <i>Jambalaya poulet</i>	Poisson pané et citron	Risotto de perles aux petits légumes et jambon*	Sauté de bœuf aux oignons
ACCOMPAGNEMENT	Semoule & Carottes cuisinées	Pommes vapeur & Jardinière de légumes (carottes, petits pois haricots verts, navets)	Risotto de perles aux petits légumes et dinde	Purée de potiron	
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Tomme blanche	Bûche de chèvre	Mimolette
DESSERT	Poire	Banane	Flan nappé au caramel	Raisin	Tarte aux pommes

GOUTER	Pain de campagne Brie Jus d'oranges	Pain Vache qui rit Jus de raisins	Pain aux céréales Confiture abricots Fromage blanc sucré	Pain Barre chocolat Compote de pommes	Moelleux chocolat Pomme
--------	-------------------------------------------	-----------------------------------------	----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------	----------------------------



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française

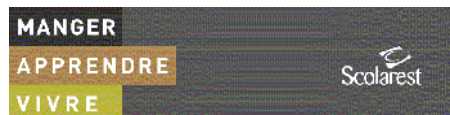


Label Rouge



Agriculture biologique

Bon
appétit !



Menu de la Semaine du

25 septembre 2017

au

29 septembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine à la mayonnaise	Salade du chef (Salade verte, gruyère, poulet)	Œufs durs et mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Concombre et maïs
PLAT	Émincé de porc en colombo * <i>Émincé de poulet en colombo</i>	Rôti de bœuf	Filet de poulet à la crème	Quiche de volaille	Filet de saumon sauce citron
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes & Carottes cuisinées	Pommes dauphines	Brocolis béchamel & Semoule	Salade verte	Riz créole & Épinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature et sucre	Croc lait	Carré Roussot	Fromage blanc aromatisé	Edam
DESSERT	Raisin	Chou vanille	Crème dessert au caramel	Banane	Prunes

GOUTER	Pain de campagne Camembert Jus de raisin	Pain Confiture fraises Pomme	Pain Pâte à tartiner Yaourt sucré	Pain Croc lait Compote pommes	Pain viennois Barre chocolat Jus d'oranges
---------------	------------------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------------------



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française

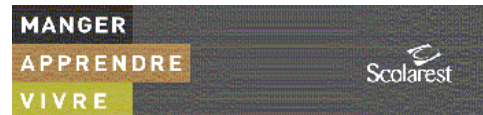


Label Rouge



Agriculture biologique

Bon
appétit !



Menu de la Semaine du

2 octobre 2017

au

6 octobre 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Mardi	Mardi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à la vinaigrette	Salade ceasar (salade, œuf, croûton)	Pizza fromage	Tomate à la vinaigrette	Carottes râpées à la ciboulette	
PLAT	Macaroni à la carbonara *	Filet de colin à la crème	Sauté de bœuf sauce forestière	Filet de cabillaud citron et ciboulette	Chili con carne
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni carbonara de dinde	Purée	Carottes cuisinées & Semoule	Petits pois	Riz
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature	Camembert	Yaourt sucré
DESSERT	Pomme	Poire	Flan chocolat	Far Breton	Banane

GOUTER	Mardi	Mardi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pain Pâte à tartiner Yaourt sucré	Pain aux céréales Coulommiers Jus de pommes	Pain Beurre Banane	Pain Confiture abricots Poire	Pain de campagne Barre chocolat Compote de pommes	



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française

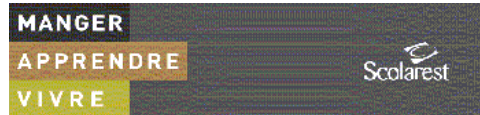


Label Rouge



Agriculture biologique

Bon
appétit !



Menu de la Semaine du

9 octobre 2017

au

13 octobre 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	<p>SEMAINE DU GOUT sera communiquée à la rentrée</p>
PLAT	
ACCOMPAGNEMENT	
PRODUIT LAITIER	
DESSERT	

GOUTER	
--------	--



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française



Label Rouge



Agriculture biologique

Bon
appétit !



Menu de la Semaine du

16 octobre 2017

au

20 octobre 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Carottes râpées à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette	Œufs durs et mayonnaise	Saucisson sec et cornichon * <i>Roulade volaille cornichon</i>	Tomate à la vinaigrette
PLAT	Rôti de porc aux herbes	Couscous (boulettes, merguez)	Filet de cabillaud sauce crème	Gratin de coquillettes et jambon * <i>Gratin coquillettes et dinde</i>	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles		Purée de potiron		Ratatouille & Riz
PRODUIT LAITIER	Edam	Bûche de chèvre	Fromage blanc et sucre	Tomme noire	Yaourt aromatisé
DESSERT	Maestro vanille	Pomme	Banane	Poire	Éclair au chocolat

GOUTER	Moelleux chocolat Jus d'oranges	Pain Pâte à tartiner Petit suisse aromatisé	Pain Confiture fraises Compote de pommes	Pain viennois Barre chocolat Lait nature	Pain de campagne Babybel Pomme
--------	------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

* Plat contenant du porc
(un plat de substitution est
proposé)



Produit de saison



Pêche responsable



Race à viande



Viande Porcine Française



Label Rouge



Agriculture biologique

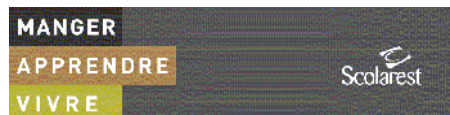
Bon
appétit !



27 octobre 2017

23 octobre 2017

Vacances scolaire



Menu de la Semaine du



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE	Crêpe au fromage	Concombre à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Tomate au basilic	Salade coleslaw (chou blanc, carotte, ananas)
PLAT	Palette à la diable* <i>Rôti de dinde à la diable</i>	Pizza de volaille	Rôti de bœuf	Poêlée de penne légumes poulet pesto	Filet de lieu sauce crème
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés & Pommes vapeur	Salade verte	Blezotto & Courgettes persillées		Purée & Épinards au jus
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Camembert	Emmental	Mimolette
DESSERT	Pomme	Brownie	Banane	Compote de pommes	Mousse chocolat au lait

GOUTER	Pain de campagne Pâte à tartiner Jus d'oranges	Pain Tomme blanche Compote pommes poires	Pain viennois Barre chocolat Fromage blanc sucré	Pain Confiture abricots Lait fraise	Pain aux céréales Beurre Banane
---------------	------------------------------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-------------------------------------------	---------------------------------------



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.