

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

24/11

Carottes râpées vinaigrette



Sauté de porc charcutière
Sernoule
Légumes couscous

Tomme blanche

Entremets chocolat

MARDI

25/11

Menu végétarien



Céleri rémoulade

Gnocchis aux épinards



Fromage
Type emmental

Coupelle de compote de pommes

MERCREDI

26/11

Feuilleté au fromage



Salade verte

Parmentier de bœuf

Croc lait

Salade de fruits d'automne



LÉGENDE



De saison



Œufs
Plein Air



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)

VENDREDI

28/11

Soupe de légumes

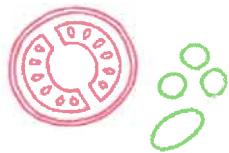


Saumonette sauce beurre citron
Poêlée de julienne légumes
Riz pilaf

Gouda
Type emmental



Clémentine



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

01/12

Salade de chou-fleur ciboulette

Jambon grillé

Purée de pommes de terre
Choux de Bruxelles

Brie

Muffins nature pépites chocolat

MARDI

02/12



Potage de légumes

Veau burger au jus
Poêlée haricots beurre persillés
Riz jaune

Mimolette

Crumble pommes cannelle

MERCREDI

03/12

Batavia au surimi
Et œufs durs



Pilons volaille épices tandoori

Papillons

Fromage blanc

Biscuit gaufrette

JEUDI

04/12



Menu végétarien
Chou rouge, noix vinaigrette

Clafoutis salé patate douce



Edam



Banane

VENDREDI

05/12

Pâté de foie cornichon



Croquettes de poisson
Citron
Blé aux petits légumes

Vache qui rit

Yaourts nature sucre ou
aromatise

LÉGENDE



De saison



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



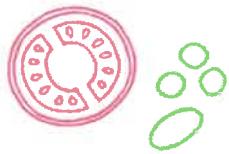
Œufs
Plein Air



Plat
végétarien



Le Porc Français



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

08/12

Salade pommes de terre au thon

Rissolette de porc
Côte de porc aux herbes
Gratin de chou-fleur
Pommes de terre vapeur

Bûche chèvre vache

Clementine



MARDI

09/12

Menu végétarien
Betteraves ciboulette vinaigrette



Penne bolognaise de lentilles



Fromage carré

Yaourts nature sucré
Où
Suisse aux fruits aromatisé

MERCREDI

10/12

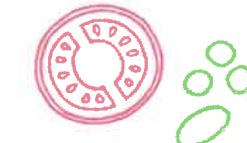
Salade mélée aux pommes



Pizza aux fromages



Timbale de glace vanille fraise



JEUDI

11/12

Potage de légumes
Batavia aux noix



Aiguillettes de volaille sauce
grand-mère
Poêlée de julienne légumes
Pommes de terre grenailles rôties

Type emmental

Les desserts de ma mamie
Gâteau au yaourt



VENDREDI

12/12

Chou blanc mayonnaise



Pasta party
Sauce saumon épinard et crème
Sauce vache qui rit
Pates Radiatori

chanteneige
Fromage frais fouetté

Dessert lacté au chocolat
Mousse au chocolat noir

LÉGENDE



Plat
végétarien



Soupe du
chef



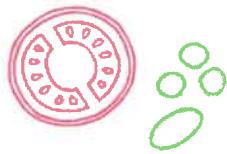
De saison



Dessert de
ma mamie



Œufs
Plein Air



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

15/12

Salade du chef hivernale
(croûton, endive, mimolette)



Cordon bleu de volaille

Pomme de terre boulangère

Edam

Île flottante
Corbeille de fruits

MARDI

16/12

Menu végétarien
Céleri-rave râpé au citron



Tortis aux légumes



Croute noire

Banane miroir tutti frutti



MERCREDI

17/12



Betteraves rouges à l'échalote

Pâtes lasagnes bolognaise
Salade verte

Camembert



LÉGENDE



De saison



Œufs
Plein Air



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Plat
végétarien



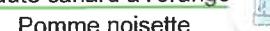
Recette du
chef

JEUDI

18/12

Repas de noël
Mousse de canard crumble de pain d'épice
Saumon fumé crème aneth et toast
Salade de mâche, noix, raisins, croutons

Crusty de poulet ketchup de noël
Dinde rôtie, crème de champignon aux marrons
Boudin blanc et compotée de pommes
Saute canard à l'orange



Pomme noisette
Vache qui rit

Noël bûchette glacée saveur fraise
Noël bûchette glacée au chocolat

VENDREDI

19/12

Batavia à l'edam



Poisson pané, citron
Haricots verts aux oignons
Riz blanc

Fromage carre

Mousse au chocolat
Où
Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel