



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Janvier 2025

LUNDI 06

MARDI 07

JEUDI 09

VENDREDI 10

ENTRÉE

- Salade mêlée et œuf dur
- Coleslaw
- Crêpe au fromage
- Pomelos lee

- Taboulé aux légumes
- Œufs durs mayonnaise
- Salade d'endives et tomates
- Betteraves persillées

- Carottes râpées
- Saucisson à l'ail
- Salade mêlée au fromage
- Cœur de palmier épices mexicaines

- Pâté de foie, cornichons
- Salade iceberg aux noix
- Surimi mayonnaise
- Choux rouge à la tyrolienne

PLAT

- Saucisse de Toulouse
- Dos de colin sauce citron

Boulettes tomates basilic

Filet de lieu sauce ciboulette

- Cordon bleu
- Filet de Hoki sauce provençale

- Nuggets de poisson
- Tarte au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Purée de pomme de terre
- Carottes sautées

- Torsades
- Courgettes sautées

- Blé pilaf à la tomate
- Ratatouille

- Riz créole
- Poêlée de légumes

LAITAGE

- Carré Président
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Coulommiers
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Saint-Paulin
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Purée de pommes
- Panacotta coulis chocolat
- Salade d'ananas
- Corbeille de fruits

- Tarte aux pommes
- Liégeois chocolat
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Corbeille de fruits

- Galette des Rois
- Corbeille de fruits

- Spécialité pommes biscuit
- Salade de fruits au sirop
- Crème vanille
- Corbeille de fruits



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Janvier 2025

LUNDI 13

MARDI 14

JEUDI 16

VENDREDI 17

ENTRÉE

Céleri au fromage blanc et paprika

- Rosette
- Salade verte aux croûtons

Macédoine vinaigrette

Salade iceberg aux croûtons

- Radis croque au sel
- Betteraves persillées
- Salade d'endives et tomates

Salade d'agrumes et julienne de carottes

- Salade mêlée au fromage
- Terrine de légumes
- Salade de riz et dés de jambon

Pâté de foie VPF cornichon

- Chou blanc curry et mayonnaise
- Roulade de volaille
- Salade d'artichauts

PLAT

Boulettes de bœuf à l'oriental

- Dos de merlu jus acidulé



Escalope végétale panée

- Colin au citron



Sauté de volaille mariné au miel et aux herbes



Pavé de lieu sauce ciboulette



Croquette de poisson ail et fines herbes

- Omelette aux herbes

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Légumes couscous

Pommes de terre grenailles

- Petits Pois

Riz pilaf

- Gratin de courgettes

- Farfalles
- Haricots verts persillés

LAITAGE

- Cantal
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Gouda
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Edam
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Fromage à tartiner
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Fromage blanc au miel
- Flan nappé caramel
- Clémentine

- Corbeille de fruits



- Dessert pommes bananes
- Mousse chocolat blanc
- Entremet chocolat

- Corbeille de fruits



Le 4/4 pépites de chocolat

- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits



- Crème chocolat
- Ile flottante
- Salade d'ananas

- Corbeille de fruits



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PLAT
VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Notre Dame de France – Collège et Lycée



Janvier 2025

LUNDI 20

MARDI 21

JEUDI 23

VENDREDI 24

ENTRÉE

- Mortadelle cornichons
- Duo de maïs et poivrons
 - Laitue iceberg
- Œufs durs mayonnaise

- Salade fraîcheur de carottes
- Salade laitue au gouda
- Champignons sauce yaourt citron
- Endives aux pommes

- Duo de choux aux noix
 - Céleri rémoulade
- Taboulé de légumes
- Salade couleur

- Salade mexicaine
- Carottes râpées vinaigrette
- Pizza fromage
- Salade mêlée et tomates

PLAT

- Hachis – Parmentier de bœuf
- Colin sauce tomate basilic

• Nuggets de blé

• Filet de lieu en persillade

- Cheese-burger
- Fish-burger

- Colin pané
- Tarte chèvre tomate basilic

ACCOMPAGNEMENT

- Purée de pomme de terre
- Poêlée de légumes

- Macaroni
- Choux-fleurs sautés aux échalotes

- Frites
- Ratatouille

- Riz créole
- Jardinière de légumes

LAITAGE

- Brie
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Cantal
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Emmental
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

- Samos
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Poires au sirop
- Compote de pommes
- Liégeois chocolat

- Tarte flan pâtissier
- Salade de fruits
- Fromage blanc crème de marron
- Corbeille de fruits

- Le gâteau au yaourt et pommes
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits

- Salade de fruits exotiques
- Entremet vanille
- Purée pommes fraise
- Corbeille de fruits



PÊCHE RESPONSABLE



PRODUIT FRAIS



RECETTE DU CHEF



PLAT VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

Festival des lanternes

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Janvier 2025

LUNDI 27

MARDI 28

JEUDI 30

VENDREDI 31

ENTRÉE

- Tomates et cœurs de palmier
- Macédoine vinaigrette
- Saucisson à l'ail
- Salade iceberg au bleu

- Coleslaw
- Salade iceberg
- Fraîcheur maïs et artichauts
- Œufs dur mayonnaise

- Nems aux légumes
- Salade de chou rouge et pousses de soja
- Vermicelles aux crevettes

- Salade trois couleurs
- Salade mêlée
- Surimi mayonnaise
- Feuilleté fromage

PLAT

- Steak haché de bœuf
- Filet de poisson sauce ciboulette

- Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (plat complet)
- Colin au citron

- Sauté de volaille au soja
- Filet de Hoki sauce Aigre douce

- Calamars à la romaine
- Omelette au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Pommes noisette
- Haricots verts persillés

- Carottes sautées

- Riz cantonnais
- Wok de légumes

- Blé aux petits légumes
- Courgettes sautées

LAITAGE

- Pyrénées
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Carré Président
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Chèvre fondant
- Yaourt nature sucré
- Yaourt aromatisé

DESSERT

- Tarte aux pommes
- Dessert de poires
- Entremet citron

- Salade de fruits
- Beignet chocolat
- Raisin

- Moelleux rocher coco
- Salade d'ananas et mangue

- Compote de pommes
- Liégeois vanille
- Kiwi

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



RECETTE
DU CHEF



PÊCHE
RESPONSABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

Crêpe en Fête

Scolarest

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Février 2025

LUNDI 03

MARDI 04

JEUDI 06

VENDREDI 07

ENTRÉE

- Pâté de foie cornichons
- Salade harmonie
- Macédoine vinaigrette
- Coleslaw

- Céleri rémoulade
- Salade d'endives et maïs
- Iceberg et dés de mimolette
- Cœurs de palmier

- Salade batavia vinaigrette
- Pomelos Lee
- Carottes râpées
- Radis croque sel

- Feuilleté saucisse
- Betteraves au cumin
- Salade iceberg
- Chou blanc aux pommes

PLAT

- Nuggets de volaille
- Dos de merlu au basilic

- Farfalles aux poireaux (Plat complet végétarien)
- Lieu sauce crème

- Tartiflette
- Tartiflette végétarienne

- Filet de poisson pané meunière
- Quiche au fromage

ACCOMPAGNEMENT

- Semoule
- Ratatouille

- Farfalles
- Epinards à la crème

- Pommes de terre sautées
- Chou-fleur à la tomate

- Riz créole
- Duo de brocolis et tomates

LAITAGE

- Camembert
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Emmental
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Vache qui rit
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

- Edam
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature sucré

DESSERT

- Purée de pommes-bananes
- Crème chocolat
- Salade de fruits frais
- Corbeille de fruits

- Assortiments de crêpes sucrées et confiture
- Corbeille de fruits

- Gâteau aux pépites de chocolat
- Smoothie de fruits anti gaspi
- Corbeille de fruits

- Flan nappé caramel
- Crème vanille
- Clémentine
- Corbeille de fruits



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
FRAIS



PRODUIT
LOCAL



PRODUIT
BIO



VIANDE BOVINE
FRANÇAISE



PÊCHE
RESPONSABLE



PRODUIT
BBC



RECETTE
DU CHEF



Plat
végétarien

