MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ SAUCE COCKTAIL	FÉRIÉ	FERMÉE
ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON		
CONCOMBRES ET FETA	CAROTTES BIO RÂPÉES A L'ORANGE	PASTÈQUE		
SALADE BAR	SALADE BAR	ASSIETTE DE CRUDITÉS		
SAUTÉ DE VEAU SAUCE CRÈME POIVRONS	JAMBON BLANC BBC	SAUTÉ DE POULET LR SAUCE OLIVES		
NUGGET'S DE POISSON + CITRON	FILET DE COLIN A L'AIGRE DOUCE	FILET DE LIEU SAUCE HOMARDINE		
HACHIS PARMENTIER VÉGÉTAL	PANÉ VÉGÉTAL	RIGOLO AU FROMAGE		
SEMOULE BIO FONDUE DE POIREAUX	PURÉE COURGETTES A L'AIL	FRITES TRIO DE LÉGUMES		
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE		
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES		
BEIGNET FRAMBOISE	ÉCLAIR CAFE	TARTE AU CITRON MERINGUÉE		
BANANE AU CHOCOLAT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP		
POMMES CUBES CARAMEL	COMPOTE POMME ABRICOT	FRMAGE BLANC CONFITURE ET SPÉCULOOS		
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS		

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Version du 31/03/2025

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
TOMATE BIO A L'ÉCHALOTE	MELON	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	FÉRIÉ	FERMÉE
ROSETTE ET CORNICHON	PATE DE FOIE ET CORNICHON	SALADE CARAÏBE MAÏS TOMATES ET CŒUR DE PALMIER		
CONCOMBRE CIBOULETTE	ICEBERG MAÏS ET CROÛTONS	CERVELAS ÉCHALOTES VINAIGRETTE		
SALADE BAR	SALADE BAR	ARTICHAUTS THON MAYONNAISE		
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE FORESTIÈRE	PALET POIS BLÉ SAUCE BARBECUE	TRAVERS DE PORC		
FRICASSÉE DE COLIN SAUCE ESPAGNOLE	FILET DE COLIN SAUCE NANTUA	POISSON PANÉ ET CITRON		
TRIO DE CAROTTES BOULGOUR POIS CHICHES	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	FLAN DE BROCOLIS		
BOULGOUR BIO HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	RIZ PILAF IGP CAROTTES CE2 PERSILLÉES	MACARONI BIO + RÂPÉ RATATOUILLE		
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE		
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES		
BARRE MARBREE ET CRÈME ANGLAISE	TARTE AUX POIRES	CAKE AU CHOCOLAT MAISON		
ABRICOT AU SIROP ET MENTHE	SALADE DE FRUITS FRAIS	CRÈME DESSERT CARAMEL		
LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMMES	RIZ AU LAIT CANNELLE ET CARAMEL		
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS		

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Version du 31/03/2025

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
MELON VERT	TOMATE BIO ET MAÏS VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	DUO CAROTTES CÉLERI VINAIGRETTE	ŒUFS DURS MAYONNAISE
FRIAND AU FROMAGE	PASTÈQUE	RADIS BEURRE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	PATÉ EN CROÛTE ET CORNICHON
COLESLAW AUX POMMES	RILLETTES DU MANS ET CORNICHON	TABOULÉ	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	ASSIETTE DE CRUDITÉS
SALADE BAR	SALADE BAR	BACON ET CORNICHON	SALADE BAR	SALADE BAR
BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY	CUISSE DE POULET	CHIPOLATAS DE PORC LR	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE ITALIENNE	POISSON PANÉ ET CITRON	FILET DE SAUMON AUX HERBES	CUBES DE COLIN SAUCE NANTUA	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CRÈME
FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE	PANÉ SARRASIN LENTILLE SAUCE MOUTARDE	QUENELLES NATURE SAUCE AMÉRICAINE	CURRY AU LAIT DE COCO (PDT, CAROTTES, LENTILLES)	PALET POIS BLÉ SAUCE BASQUAISE
COQUILLETTES BIO HARICOTS VERTS CE2 A L'AIL	SEMOULE BIO COURGETTES BIO SAUCE TOMATE	GRATIN DE CHOUX FLEURS POMMES RISSOLÉES	PURÉE JULIENNE DE LÉGUMES BIO	RIZ IGP CRÉOLE PETITS POIS CE2 AU JUS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET CHOCOLAT	MUFFIN PEPITES DE CHOCOLAT	TARTE AU CIRTON MERINGUÉE	COMPOTE POMME BISCUITÉE	TARTE AU FLAN
PASTÈQUE	PÊCHES AUX AMANDES ET CRÈME ANGLAISE	ANANAS FRAIS	SALADE DE FRUITS FRAIS	RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE DE POMMES	DONUTS AU CHOCOLAT	PASTÈQUE
DESSERT BAR	DESSERT BAR	FRUIT DE SAISON	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Version du 31/03/2025

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
BETTERAVES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE A LA MENTHE	MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE	PASTÈQUE	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE
SALADE ICEBERG + CROÛTONS AIL	MORTADELLE ET CORNICHON	SALADE ET DÉS DE JAMBON DE DINDE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	SALAMI CORNICHON
ŒUFS DURS BBC SAUCE COCKTAIL	TOMATES BIO ET CŒUR DE PALMIER	TABOULÉ BRETON	MELON JAUNE	ASPERGES TOMATES MAÏS
SALADE BAR	SALADE BAR	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	SALADE BAR	SALADE BAR
SAUTÉ DE VEAU SAUCE PRINTANIÈRE	RÔTI DE PORC A L'ANANAS	SAUTÉ DE PINTADE AU CIDRE	PANÉ VÉGÉTAL	FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE
BOULETTES DE SOJA SAUCE ITALIENNE	FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE	FILET DE LIEU SAUCE BERCY	FILET DE COLIN SAUCE AMERICAINE	SAUTÉ DE POULET LR SAUCE MIEL CURRY
NUGGET'S DE POISSON + CITRON	CURRY AU LAIT DE COCO LENTILLE ET PDT	PALET POIS BLÉ JUS A L'AIL	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ITALIENNE	GALETTE DE LENTILLES BOULGOUR
MACARONI BIO BROCOLIS BIO	RIZ IGP CRÉOLE BRUNOISE DE LÉGUMES	BOULGOUR BIO ÉPINARDS BIO AU BEURRE	POMMES DE TERRE VAPEUR CE2 CAROTTES CE2 AU CURRY	SEMOULE BIO HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POMMES	ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE FLAN	BEIGNET AU CHOCOLAT
ENTREMETS PISTACHE	SALADE DE FRUITS FRAIS	PÊCHES CUBES AU SIROP	COMPOTE POMME FRAISE	ANANAS AU SIROP
COMPOTE DE POMMES	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	GÂTEAU BASQUE	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	CRÈME DESSET PRALINÉ
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS	DESSERT BAR	DESSERT BAR

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Version du 31/03/2025

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
TOMATES BIO ET CŒURS DE PALMIER	MELON CHARENTAIS	SALADE D'ARTICHAUTS		
BACON ET CORNICHON	ROSETTE ET CORNICHON	FRIAND AU FROMAGE		
SALADE ICEBERG DÉS D'EMMENTAL	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES CIBOULETTE		
SALADE BAR	SALADE BAR	RILLETTES DU MANS ET CORNICHON		
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE VALLÉE D'AUGE	PIZZA AU FROMAGE	CUISSE DE POULET	**FÉRIÉ**	**FERMÉE**
FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	FILET DE HOKI SAUCE BASILIC	CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON		
BOULETTES DE SOJA JUS A L'AIL	TRIO DE POMMES DE TERRE, CAROTTES ET POIS CHICHES	PANÉ SARRASIN LENTILLES SAUCE TOMATE		
PURÉE DE POMMES DE TERRE TRIO DE LÉGUMES	BOULGOUR BIO HARICOTS VERTS A L'AIL	SEMOULE BIO GRATIN DE COURGETTES		
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE		
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES		
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	BROWNIE AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE	MOUSSE CRÈME BRÛLÉE		
COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC ET CONFITURE DE FRAISES	COOKIE		
TARTE AU CITRON	ANANAS ET MANGUE AU SIROP	PÊCHES AUX AMANDES		
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS		

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Version du 31/03/2025