



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Taboulé			Potage de potiron
PLAT DU JOUR	Cordon bleu	Boulette de soja sauce Tandoori	Sauté de boeuf sauce pizzaiolo	Emincé de poulet sauce curry	Filet de colin sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Purée de légumes Bio	Gratin de brocolis Bio / Semoule	Riz Bio	Haricots verts persillés / Coquillettes Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio	Fromage fondu	Fromage blanc & sucre	Emmental	
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Mousse au chocolat	Poire	Compote	Tarte normande
GOÛTERS	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Compote	Pain & beurre Yaourt aromatisé Banane	Pain Fromage à tartiner Jus d'orange	Pain au lait Petit suisse aux fruits Clémentine	Galette aux céréales Lait nature Pomme

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origin Protégée
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origin Contrôlée



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024



**LUNDI**

**MARDI**



**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	FÉRIÉ	Potage poireau pdt	Carottes râpées Bio vinaigrette		
PLAT DU JOUR		Pizza au fromage	Couscous bœuf	Sauté de porc sauce charcutière Sauté de dinde sauce charcutière	Filet de colin sauce Camarguaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte	Couscous légumes et semoule	Julienne de légumes / BIÉ Bio	Ratatouille / Pommes vapeur
LAITAGE DU JOUR		Yaourt aromatisé Bio		Mimolette	Fromage à tartiner Bio
DESSERT DU JOUR		Clémentine	Liégeois vanille	Moelleux au chocolat	Banane
GOÛTERS			Brownie Lait nature Poire	Pain Tomme Jus d'orange	Croissant Petit suisse sucré Clémentine

Agriculture Biologique



Produit de saison



Label 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



Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

Certification environnementale de niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

VILLE d'ERMONT

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Œuf dur mayonnaise	Tarte au fromage	Salade coleslaw Bio	Potage potiron
PLAT DU JOUR	Chipolatas Saucisse de volaille	Curry de légumes et riz	Sauté de boeuf sauce provençale	Raclette porc Raclette volaille	Filet de lieu sauce normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes		Epinards béchamel et Torsades Bio		Gratin de chou fleur / Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Tomme Bio	Yaourt Bio sucré			
DESSERT DU JOUR	Compote	Beignet chocolat	Ananas	Clémentine	Crème dessert vanille
GOÛTERS	Génoise abricot Petit suisse sucré Jus d'orange	Pain & confiture Fromage blanc Clémentine	Pain Fromage à tartiner Jus de pomme	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Poire	Petits beurre Lait Pâte de fruits



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



# LE MENU DE LA SEMAINE

VILLE d'ERMONT

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

Scolarest  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Céleri rémoulade	Potage carottes		Œuf dur mayonnaise	
PLAT DU JOUR	Estouffade de bœuf sauce forestière	Lasagnes de légumes	Colombo de poulet	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus	Filet de saumon sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Brocolis / Coquillettes Bio	Salade verte	Julienne de légumes / Riz Bio	Courgettes persillées / Pomme vapeur Bio	Carottes cuisinées / Blé Bio
LAITAGE DU JOUR		Petit suisse fruits Bio	Emmental Bio		Brie
DESSERT DU JOUR	Semoule au lait	Eclair vanille	Kiwi	Velouté fruits	Clémentine
GOÛTERS	Pain confiture Fromage blanc Jus de pomme	Pain Edam Banane	Madeleine Lait Orange	Pain beurre Petit suisse sucré Compote	Pain au lait Yaourt sucré Jus d'ananas

- Agriculture Biologique
- Plat végétarien
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Pêche responsable
- Produit local
- Appellation Origin Protégée
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Certification environnementale de niveau 2
- Recette du chef
- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR		Betteraves vinaigrette		Carottes râpées Bio vinaigrette	
PLAT DU JOUR	Sauté de veau sauce vallée d'Auge	Tortelloni Bio mozzarella sauce crème	Emincé de poulet sauce basquaise	Bolognaise	Quenelles de brochet sauce normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts / Pommes vapeur Bio		Gratin de brocolis / Blé Bio	Torsades Bio et râpé	Julienne légumes / Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Carré de l'Est	Coulommiers Bio	Cantal		Petit suisse aux fruits
DESSERT DU JOUR	Tarte aux poires	Pomme	Mousse au chocolat	Kiwi	Ananas
GOÛTERS	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Jus de raisin	Pain & beurre Yaourt sucré Clémentine	Croissant Petit suisse sucré Compote	Pain Edam Jus d'orange	Galettes aux céréales Lait nature 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 Protégée (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Recette du chef
-  CE2 Certification environnementale de niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Potage légumes + râpé	Macédoine mayonnaise		Choux blancs aux pommes	
PLAT DU JOUR	Filet de colin meunière et citron	Boulette de soja sauce Pizzaiolo	Sauté de dinde sauce Dijonnaise	Estouffade de bœuf sauce au poivre	Filet de hoki sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Riz	Pennes Bio	Chou fleur béchamel / Semoule Bio	Purée de pomme de terre Bio	Gratin de courgettes et  Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR		Petit suisse sucré	Camembert		Fromage blanc sucré
DESSERT DU JOUR	Compote Bio	Donut's	Clémentine	Ile flottante	Kiwi
GOÛTERS	Pain Tomme Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fromage blanc sucré Poire	Pain barre de chocolat Yaourt sucré Banane	Pain & beurre Petit suisse aux fruits Compote	Brioche Lait 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
- Certification environnementale de niveau 2



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE










## SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

















VILLE d'ERMONT

### MARDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	Tarte au fromage	Potage potiron			
<b>PLAT DU JOUR</b>	 Chipolata Saucisse de volaille	 Pizza fromage	 Emincé de poulet sauce curry	 Emincé de volaille sauce crème figues	 Bolognaise de thon
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes cuisinées / Lentilles	Salade verte	Courgettes persillées / Riz Bio 	Pommes de terre duchesse	Torsade Bio + Rapé 
<b>LAITAGE DU JOUR</b>		Yaourt Bio sucré 	Petit suisse aux fruits	Babybel	Yaourt aromatisé Bio 
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Velouté fruits	 Clémentine	 Banane	Entremet chocolat noisette Clémentine	 Ananas
<b>GOÛTERS</b>	Pain pâte à tartiner Yaourt sucré Poire	Pain & beurre Petit suisse fruits Compote	Croquant coco Fromage blanc sucré Orange	Sablé chocolat Petit suisse aromatisé Pomme	Madeleine Lait Clémentine

-  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



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES SCOLAIRES

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024



LUNDI















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE DU JOUR	Potage poireau + râpé	Crêpe fromage	FÉRIÉ		
PLAT DU JOUR	 Poulet rôti sauce provençale	  Falafels Bio sauce tartare		 Hachis parmentier (Purée Bio) 	 Filet de lieu sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	 Brunoise de légumes / Coquillettes Bio	Petits pois carottes		Salade verte	 Brocolis / Riz Bio
LAITAGE DU JOUR		 Camembert Bio		Mimolette	 Yaourt Bio sucré
DESSERT DU JOUR	Tarte aux poires	Mousse au chocolat		Orange 	Kiwi
GOÛTERS	Génoise abricot Fromage blanc sucré Compote	Croissant Petit suisse fruits Pomme			Pain Fromage à tartiner Jus d'ananas

-  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
-  CE2 Certification environnementale de niveau 2





**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**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>ENTRÉE DU JOUR</b>		Betteraves vinaigrette 		Velouté légumes + croûtons	Carottes râpées vinaigrette	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de veau marengo 	Chili sin carné 	FERIE	Lasagnes 	Filet de cabillaud sauce ciboulette 	
<b>LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes campagnardes	Riz Bio 		Salade verte Bio 	Purée de légumes Bio + râpé 	
<b>LAITAGE DU JOUR</b>	Petit suisse aromatisé Bio 	Brie				
<b>DESSERT DU JOUR</b>	Ananas 	Liégeois chocolat			Poire	Tarte normande
<b>GOÛTERS</b>	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