



## SEMAINE DU 1er AU 02 SEPTEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR				Tomates Bio vinaigrette balsamique du chef	Saucisson sec et cornichon
ENTREE AU CHOIX				Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef	Roulade de volaille et cornichon
PLAT DU JOUR (menu unique)				Emincé de poulet sauce Vallée d'Auge	Filet de colin meunière et citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT				Purée de pommes de terre	Riz Bio créole
LAITAGE DU JOUR				Camembert Bio	Yaourt Bio Quart de lait (local)
LAITAGE AU CHOIX				Brie Bio	
DESSERT DU JOUR				Eclair vanille	Raisin blanc
DESSERT AU CHOIX				Eclair chocolat	Raisin noir
GOUTERS				Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Pomme	Baguette Kiri Banane



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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Label rouge

Pêche responsable

Produit local

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 05 AU 09 SEPTEMBRE 2022

Le fruit et le légume du mois:  
La Pomme et La Courgette

### LUNDI



ENTREE DU JOUR	Carottes râpées vinaigrette du chef
ENTREE AU CHOIX	Radis beurre

PLAT DU JOUR (menu unique)	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate
-------------------------------	---

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio sautés à l'ail et au persil / Pommes vapeur persillées Bio
-----------------------------	---

LAITAGE DU JOUR	Vache qui rit
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige

DESSERT DU JOUR	Pomme Bio
DESSERT AU CHOIX	Poire Bio

GOUTERS	Baguette beurre Yaourt aromatisé Compote
---------	--

### MARDI

ENTREE DU JOUR	Pastèque
ENTREE AU CHOIX	Melon

PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de veau sauce provençale
-------------------------------	--------------------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes Bio / Blé Bio
-----------------------------	---------------------------------

LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX	Brie Bio

DESSERT DU JOUR	Yaourt à boire fraise
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme abricot Bio

GOUTERS	Brioche Petit suisse + sucre Raisin
---------	---

### MERCREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de riz
ENTREE AU CHOIX	Salade de lentilles échalote

PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de lieu à la crème
-------------------------------	--------------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille Bio / Semoule Bio
-----------------------------	-------------------------------

LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc + sucre
LAITAGE AU CHOIX	Fromage blanc aromatisé

DESSERT DU JOUR	Compote pomme Bio
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme abricot Bio

GOUTERS	Baguette Emmental Banane
---------	--------------------------------

### JEUDI

ENTREE DU JOUR	Tomates Bio vinaigrette du chef
ENTREE AU CHOIX	Salade verte Bio et croûtons vinaigrette du chef

PLAT DU JOUR (menu unique)	Bolognaise
-------------------------------	------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pennes Bio + râpé à part
-----------------------------	--------------------------

LAITAGE DU JOUR	Tomme noire
LAITAGE AU CHOIX	Cantal

DESSERT DU JOUR	Pastèque
DESSERT AU CHOIX	Melon

GOUTERS	Sablé Lait chocolat Pomme
---------	---------------------------------

### VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Concombres à la menthe Bio
ENTREE AU CHOIX	Salade coleslaw Bio (chou blanc, carottes)

PLAT DU JOUR (menu unique)	Parmentier de colin
-------------------------------	---------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte
-----------------------------	--------------

LAITAGE DU JOUR	Yaourt sucré Bio
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt vanille Bio

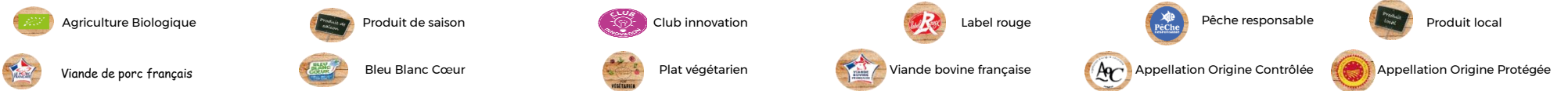
DESSERT DU JOUR	Orange
DESSERT AU CHOIX	Prune

GOUTERS	Baguette barre de chocolat au lait Fromage blanc aromatisé Jus d'orange
---------	---



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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »





Le fruit et le légume du mois:  
La Pomme et La Courgette

JEUDI

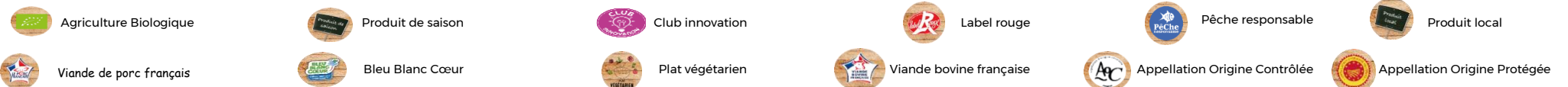


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Céleri Bio rémoulade	Salade grecque vinaigrette du chef (tomate, concombre, feta, olive)	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef	Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef	Œuf dur Bio mayonnaise
ENTREE AU CHOIX	Chou rouge Bio aux pommes	Radis beurre	Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs)	Tomates Bio vinaigrette balsamique du chef	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc sauce moutarde <i>Rôti de dinde sauce moutarde</i>	Sauté de bœuf au thym Race à viande	Filet de colin à la Napolitaine	Pané blé fromage épinards tomate à part	Filet de poulet sauce au poivre
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles / Carottes cuisinées	Courgettes Bio à l'italienne / Semoule Bio	Petits pois à la française	Riz Bio	Haricots verts Bio / Torsades Bio
LAITAGE DU JOUR	Edam Bio	Coulommiers Bio	Yaourt aromatisé	Kiri	Fromage blanc sucré
LAITAGE AU CHOIX	Gouda Bio	Camembert Bio	Yaourt nature et sucre	Carré frais	Fromage blanc aromatisé
DESSERT DU JOUR	Raisin blanc	Tarte abricotine	Banane Bio	Mousse au chocolat au lait	Melon
DESSERT AU CHOIX	Raisin noir	Tarte aux pommes	Kiwi Bio	Mousse au chocolat noir	Pastèque
GOUTERS	Baguette confiture Yaourt Compote	Pain au lait Fromage blanc aromatisé Poire	Baguette Samos Pomme	Quatre quart Petit suisse aromatisé Raisin	Baguette Emmental Banane



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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »





# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 19 AU 23 SEPTEMBRE 2022



## LUNDI

### Animation Net Zéro



## MARDI

Le fruit et le légume du mois:  
La Pomme et La Courgette

### L'ALIMENTATION DURABLE

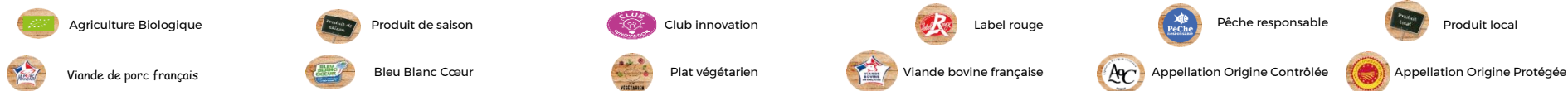
## JEUDI

## VENREDI

ENTREE DU JOUR	Salade verte Bio et croûtons	Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef	Tarte au fromage	Concombres Bio à la crème	Taboulé
ENTREE AU CHOIX	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	Macédoine Bio vinaigrette de Dijon du chef	Tarte aux légumes	Tomates Bio vinaigrette du chef	Salade de lentilles
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé sauce tartare	Filet de colin sauce aurore	Sauté de poulet à la crème	Chipolata Saucisse de volaille	Bœuf en daube Race à viande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Boullgour Bio	Purée de haricots verts	Ratatouille Bio / Pommes vapeur Bio	Haricots beurre / Macaroni Bio	Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt fermier (local)	Petit suisse Bio + sucre	Bûche de chèvre Bio	Fourme d'ambert	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX		Petit suisse aromatisé Bio	Tomme blanche Bio	Carré de l'est	Emmental Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme (local)	Muffin	Raisin blanc	Mousse au chocolat au lait	Prune
DESSERT AU CHOIX	Poire (local)	Cookie	Raisin noir	Mousse au chocolat noir	Orange
GOUTERS	Pain aux raisins Yaourt + sucre Pomme	Baguette Petit moulé Compote	Baguette confiture Yaourt aromatisé Jus d'orange	Gaufre chocolat Lait nature Poire	Baguette Tomme noire Banane

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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »





## SEMAINE DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

### LUNDI



### MARDI

Le fruit et le légume du mois:  
La Poire et Le Brocolis

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Céleri rémoulade Bio	Cervelas et cornichon	Pastèque	Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef	Tomates Bio vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX	Concombres Bio à la menthe	Roulade de volaille et cornichon		Macédoine Bio vinaigrette de Xérès du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part	Filet de colin sauce homardine	Bœuf à la tomate Race à viande	Rôti de dinde sauce normande	Torsades Bio bolognaise et râpé à part
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de haricots verts	Haricots beurre / Blé	Purée de pommes de terre Bio	Gratin de brocolis Bio / Torsades Bio	
LAITAGE DU JOUR	Pont l'Evêque	Yaourt Bio fraise	Emmental Bio	Fromage blanc + sucre	Mimolette
LAITAGE AU CHOIX	Maroilles	Yaourt Bio vanille	Camembert Bio	Fromage blanc aromatisé	Fourme d'Ambert
DESSERT DU JOUR	Poire Bio	Banane Bio	Raisin blanc	Crème mont blanc caramel	Moelleux chocolat
DESSERT AU CHOIX	Pomme Bio	Kiwi Bio	Raisin noir	Crème mont blanc chocolat	Tarte au citron
GOUTERS	Baguette beurre Lait chocolat Prune	Moelleux chocolat Fromage blanc aromatisé Jus de pomme	Chausson aux pommes Yaourt nature + sucre Pomme	Baguette Vache qui rit Banane	Baguette confiture Petit suisse aux fruits Compote



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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée





# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 03 AU 07 OCTOBRE 2022

### LUNDI



### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

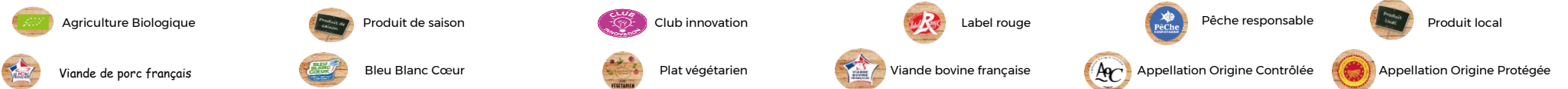
Le fruit et le légume du mois:  
La Poire et Le Brocolis

ENTREE DU JOUR	Tarte aux légumes	Salade piémontaise	Haricots verts vinaigrette de Dijon du chef	Carottes râpées vinaigrette du chef	Pâté de campagne + cornichon
ENTREE AU CHOIX	Tarte au fromage	Taboulé	Salade de lentilles vinaigrette du chef	Chou blanc vinaigrette du chef	Pâté de volaille + cornichon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé sauce blanche	Rôti de porc charcutière Rôti de dinde charcutière	Emincé de poulet sauce grand-mère	Bœuf goulash Race à viande	Filet de lieu sauce Normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes Bio / Pommes de terre Bio	Riz Bio / Gratin de brocolis Bio	Ratatouille Bio / Semoule Bio	Blé Bio aux petits légumes	Boulgour Bio / Carottes Bio cuisinées
LAITAGE DU JOUR	Saint Nectaire	Mimolette	Petit suisse aromatisé Bio	Bûche de chèvre Bio	Yaourt Bio Quart de lait (local)
LAITAGE AU CHOIX	Edam	Saint Nectaire	Petit suisse nature Bio et sucre	Tomme blanche Bio	
DESSERT DU JOUR	Orange Bio	Compote pomme banane Bio	Banane	Tarte aux pommes	Pomme
DESSERT AU CHOIX	Ananas Bio	Compote pomme Bio	Kiwi	Tarte abricotine	Poire
GOUTERS	Baguette Tomme noire Jus de pomme	Chausson aux pommes Petit suisse aux fruits Poire	Muffin Lait nature Orange	Baguette beurre Yaourt aromatisé Compote	Baguette pâte à tartiner Petit suisse + sucre Banane



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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »





Scolarest  
ÉCOLE PARTAGE PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022



Le fruit et le légume du mois:  
La Poire et Le Brocolis

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

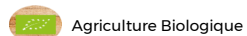
VENDREDI

ENTREE DU JOUR	<p style="text-align: center;">SEMAINE DES SAVEURS</p> <p style="text-align: center;">LES MENUS VOUS SERONT COMMUNIQES LE 9 SEPTEMBRE</p>
ENTREE AU CHOIX	
PLAT DU JOUR (menu unique)	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	
LAITAGE DU JOUR	
LAITAGE AU CHOIX	
DESSERT DU JOUR	
DESSERT AU CHOIX	
COUTERS	



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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



MARDI

Le fruit et le légume du mois:  
La Poire et Le Brocolis



LUNDI

ENTREE DU JOUR	Salade coleslaw Bio (Carottes, chou blanc)
ENTREE AU CHOIX	Céleri Bio rémoulade

Betteraves mimosa 70%
Haricots verts échalotes 30%

Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef
Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef

Œuf dur Bio mayonnaise
------------------------

Potage de légumes Bio du chef
-------------------------------

PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc sauce au poivre <i>Sauté de dinde sauce au poivre</i>
-------------------------------	--

Pané blé fromage épinards sauce tomate à part
--

Sauté de bœuf au thym Race à viande
--

Filet de colin sauce basquaise
--------------------------------

Blanquette de veau
--------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio / Pommes vapeur persillées Bio
-----------------------------	--

Semoule Bio
-------------

Chou fleur Bio à la crème / Blé Bio
-------------------------------------

Purée de brocolis Bio
-----------------------

Riz
-----

LAITAGE DU JOUR	Emmental
LAITAGE AU CHOIX	Brie

Yaourt à boire fraise
-----------------------

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc + sucre

Petit suisse nature + sucre
Petit suisse aromatisé

Camembert
Gouda

DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait
DESSERT AU CHOIX	Mousse au chocolat noir

Pomme Bio
Poire Bio

Banane
Ananas

Beignet framboise
Beignet pomme

Orange Bio
Kiwi Bio

GOUTERS	Baguette Kiri Orange
---------	----------------------------

Croissant Lait chocolat Compote
---------------------------------------

Baguette Emmental Pomme
-------------------------------

Quatre quart Petit suisse aux fruits Mosaïque de fruits
---

Baguette pâte à tartiner Fromage blanc aromatisé Jus de pomme
---



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

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »

