Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 2 au vendredi 6 janvier 2023

1	Lundi 2 janvier 2023	Mardi 3 janvier 2023	Jeudi 5 janvier 2023	Vendredi 6 janvier 2023
Entrées		Coupelle de volaille s/p Mais au thon	Céleri Bio vinaigrette Endives Bio aux noix	Taboulé frais Salade de maïs tex mex
Plats		Raviolis de légumes Bio gratinés	Sauté de veau sauce moutarde Aiguillettes de saumon et citron	Cuisse de pintade au jus Pavé de poisson à la provençale
Garnitures			Duo de haricots verts Polenta croustillante	Riz du soleil (riz, ratatouille)
Produits laitiers		Samos Ptit roulé fol epi	Yaourt sucré Bio 95 Yaourt nature Bio + sucre 95	Cantal Saint nectaire
Desserts		Compote de pomme saveur biscuit + petit beurre	Galette des Rois frangipane	Orange Clémentines

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur
Label Rouge
Produit Local
Identification Géographique Protégée
Viande de Porc Français
Pêhce Responsable
Agriculture Biologique Europe
Issu de Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée
Haute Valeur Encironnementale

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 9 au vendredi 13 janvier 2023

2	Lundi 9 janvier 2023	Mardi 10 janvier MENU BIO HIVER	Jeudi 12 janvier 2023	Vendredi 13 janvier 2023
Entrées	Salade de pois chiches à la marocaine Salade marco polo	Salade verte, éclats de maïs Bio Chou rouge Bio vinaigrette	Pâté en croûte de volaille Bar à soupe	Carottes râpées vinaigrette Endives vinagrette
Plats	uté de bœuf sauce marchand de vin Marmite de poisson	Cordon bleu végétal Bio	Jambon + cornichons Filet de merlu sauce hollandaise	Hachis parmentier Bio Croc fromage
Garnitures	Gratin de courgettes / Pommes de terre	Julienne de légumes Bio Mélange de céréales et graines Bio (quinoa, boulgour, courge)	Haricots beurre persillés Coquillettes	Poêlée campagnarde (avec pommes de terre)
Produits laitiers	Faisselle + sucre Petit suisse sucré x 1	Gouda Bio EdamBio	Fromage fondu camembert Vache qui rit	Emmental Tomme grise
Desserts	Pomme Banane	Yaourt de la ferme 95 saveur abricot Yaourt de la ferme 95 saveur fraise	Clémentines Verrine de kiwi	Tarte aux pommes Tarte aux myrtilles

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur
Label Rouge
Produit Local
Identification Géographique Protégée
Viande de Porc Français
Pêhce Responsable
Agriculture Biologique Europe
Issu de Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée
Haute Valeur Encironnementale

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 16 au vendredi 20 janvier 2023

3	Lundi 16 janvier 2023	Mardi 17 janvier 2023	Jeudi 19 janvier 2023 MENU CHINOIS	Vendredi 20 janvier 2023
Entrées	Œufs durs mayonnaise Surimi mayonnaise	Pomelos Bio + sucre Salade mélangée Bio croutons	Nems au porc Samoussa aux légumes	Bar à soupe Tarte aux poireaux
Plats	Rôti de porc aux pruneaux Dos de lieu sauce nantua	Pennes pesto aux brocolis et pois chiches rôtis	Cuisse de poulet au coca Dos de colin sauce mangue	Sauté de bœuf au jus Omelette Bio au fromage
Garnitures	Carottes Lentilles		Riz cantonais (petit pois, omelette)	Choux de bruxelles gratinés Boulgour
Produits laitiers	Fromage blanc Bio + sucre Yaourt nature sucré Bio	Fromage 1/2 sel Carré ligueil	Yaourt nature + sucre	Pont l'évêque Livarot
Desserts	Kiwi Bio Poire Bio	Yaourt de la ferme 95 saveur vanille Yaourt de la ferme 95 saveur fraise	Mini beignets et nougat chinois	Ananas frais Bio Orange Bio

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Label Rouge	Produit Local	Identification Géographique Protégée	Viande de Porc Français
Pêhce Responsable	Agriculture Biologique Europe	Issu de Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	Haute Valeur Encironnementale

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2023

4	Lundi 23 janvier 2023	Mardi 24 janvier 2023	Jeudi 26 janvier 2023	Vendredi 27 janvier 2023
Entrées	Salade coleslaw Concombre à la crème ciboulette	Avocat et maïs Chou blanc vinaigrette	Velouté de poireaux pdt Cœur de palmier vinaigrette	Endives Bio mimolette Carottes râpées Bio au fromage frais
Plats	Croc veggie	Couscous (poulet, merguez) Couscous poisson	Pavé de poisson béarnaise Calamars à la romaine + sauce tartare	Sauté d'agneau aux carottes Paupiette de saumon beurre citron
Garnitures	Brunoise du soleil Pennes	Semoule et légumes couscous	Brocolis Purée de pommes de terre	Haricots verts Haricots blancs
Produits laitiers	Brie pointe Bio Camembert Bio	Carré roussot Petit moulé nature	Fromage blanc Bio + sucre Petit suisse nature Bio + sucre	Mimolette Fournols
Desserts	Compote de poire spéculos Cocktail de fruits au sirop	Tiramisu Nutella® petit beurre Iles flottante vermicelles colorés	Banane Bio Clémentines Bio	Tarte au chocolat Mini choux vanille sauce chocolat et amandes

LÉGENDE

Bleu Blanc Cœur	Label Rouge	Produit Local	Identification Géographique Protégée	Viande de Porc Français
Pêhce Responsable	Agriculture Biologique Europe	Issu de Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée	Haute Valeur Encironnementale