

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette	Salade Coleslaw	Taboulé	Macédoine vinaigrette	Terrine de campagne & cornichon <i>Surimi mayonnaise</i>
Nuggets de poulet <i>Nuggets de poisson</i>	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>	Sauté de porc sauce tandoori <i>Galette pois chiche emmental sauce tandoori</i>	Palet à l'italienne sauce tomate	Filet de colin sauce aurore
Petits pois carottes	Torsades Bio et râpé	Purée de légumes Bio	Riz Bio	Pommes de terre
Gouda	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Emmental	Fromage à tartiner Bio
Riz au lait	Crêpe sucrée	Clémentine	Pomme	Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Pain au lait Pâte à tartiner Jus de raisin pur jus		
--	--	--	--	--

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Label rouge	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Recette du chef	 Volaille française



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



LUNDI

MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette	FÉRIÉ	Haricots verts vinaigrette	Pamplemousse au sucre	Salade arc en ciel (Céleri, maïs, salade verte)
Pizza au fromage		Émincé de poulet sauce provençale <i>Filet de saumon sauce provençale</i>	Rôti de porc sauce charcutière <i>Omelette sauce charcutière</i>	Filet de lieu sauce Orientale
Salade verte Bio & vinaigrette		Fusillis Bio	Julienne de légumes Bio et Blé Bio	Pommes vapeur
Yaourt sucré		Fromage à tartiner	Emmental	Petit suisse aromatisé Bio
Crème dessert chocolat		Banane	Clémentine	Orange

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Pain Confiture Lait		
--	--	---------------------------	--	--

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef	Volaille française



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Terrine de saumon sauce cocktail	Salade de lentilles		Salade coleslaw Bio	Salade maïs et emmental
Saucisse de Francfort <i>Nems de légumes</i>	Curry de légumes	Filet de colin sauce Normande	Jambon blanc <i>Omelette</i>	Hachis parmentier <i>Parmentier de poisson</i>
Petits pois carottes	Riz Bio	Gratin de chou fleur Bio	Coquillettes et râpé	
Coulommiers Bio	Yaourt sucré	Edam	Petit suisse aromatisé	Fromage fondu
Compote	Pomme	Clémentine	Orange	Liégeois vanille

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

Petit beurre
Lait
Banane

LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Pêche responsable	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Recette du chef	Volaille française



Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ



Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 <i>Galette lentilles boulgour sauce forestière</i>	 <i>Lasagnes de légumes</i>		 <i>Filet de lieu aux herbes</i>

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

--	--	----------	--	--

LÉGENDE



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 01er au 05 Décembre 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine vinaigrette	Taboulé 	Crêpe au fromage	 Chou fleur sauce cocktail	Salade Arc-en-ciel  (Céleri, maïs, salade)
 Palet maraîcher sauce tomate	 Filet de colin sauce citron	 Sauté de porc sauce Vallée d'Auge <i>Galette pois chiche emmental sauce Vallée d'Auge</i>	 Boulettes de boeuf sauce basquaise <i>Boulettes de soja sauce basquaise</i> 	 Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i> 
Pommes vapeur Bio 	Carottes vichy Bio 	Riz	Purée de pommes de terre Bio 	Torsades Bio et râpé 
Tomme blanche 	Fromage à tartiner	Emmental Bio 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
 Clémentine	Flan pâtissier	Crème dessert chocolat	Orange 	 Ananas frais

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Madeleine Poire Lait		
--	--	----------------------------	--	--

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Label rouge	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Recette du chef	 Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de haricots verts maïs	Carottes râpées vinaigrette 	Potage de légumes 	Betteraves vinaigrette 	Terrine de campagne et cornichon Œuf dur mayonnaise 
 Cordon bleu de volaille Samoussa aux légumes	 Estouffade de bœuf au poivre Steak haché végétal sauce poivre	 Rôti de porc sauce Dijonnaise Palet aux petits légumes sauce Dijonnaise 	 Tortilla gratinée	 Filet de lieu sauce crème 
Carottes cuisinées et Lentilles	 Semoule Bio	 Boulgour Bio	Petits pois carottes	Gratin de courgettes Bio et Riz Bio 
Edam Bio 	Pyrénées	Yaourt sucré	 Camembert Bio 	Petit suisse sucré
Compote	Donut's au sucre	Pomme 	Ile flottante	Orange 

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Pain Pâte à tartiner Banane		
--	--	-----------------------------------	--	--

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Label rouge	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Recette du chef	 Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 Décembre 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Coleslaw Bio 	 Macédoine vinaigrette	 Céleri rémoulade	 REPAS DE NOËL 	 Salade de riz Niçois Bio 
 Tarte au fromage	 Chili con carne <i>Chili sin carne</i> 	 Sauté de porc au curry <i>Galette lentilles boulgour sauce curry</i> 		 Lasagnes de saumon
Ratatouille et Pommes vapeur persillées	Riz Bio 	Farfalles Bio 		Salade verte & vinaigrette
Emmental	Petit suisse aux fruits	Camembert		Fromage à tartiner
Moelleux au chocolat	Ananas frais 	 Riz au lait		 Banane 

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

		Pain au lait Lait nature Clémentine		
--	--	---	--	--

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Label rouge	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Recette du chef	 Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 22 au 26 Décembre 2025



VACANCES
SCOLAIRES

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Cervelas et cornichon Œuf dur mayonnaise	 Pamplemousse au sucre	 Carottes râpées Bio vinaigrette	FÉRIÉ	 Salade de haricots verts
 Calamars à la romaine sauce blanche	 Quiche aux légumes	 Raclette Raclette végétarienne		 Hachis parmentier Parmentier de poisson
Petits pois carottes	Purée de patate douce			 Mimolette
Petit suisse aromatisé Bio	Emmental Bio	Yaourt sucré		Ananas frais
Tarte aux pommes	Clémentine	Banane		

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

Sablé chocolat Jus de raisin pur jus Compote	Pain Barre de chocolat Pomme	Croissant Lait nature Orange		Gaufrette chocolat Pomme Jus d'orange pur jus
--	------------------------------------	------------------------------------	--	---

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Label rouge	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Recette du chef	 Volaille française



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

 Chou rouge vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Velouté de potiron	FÉRIÉ	 Carottes râpées au citron
 Filet de colin meunière sauce tartare	 Sauté de porc sauce marengo <i>Falafels sauce marengo</i>	 Crousty de poulet et ketchup <i>Croc fromage</i>		 Tortellonis Bio à la provençale
 Haricots verts Bio et  Pommes vapeur persillées Bio	 Purée de légumes Bio	 Pommes pins		 Petit suisse aromatisé
Coulommiers	Yaourt sucré	 Gouda Bio		 Ananas frais
 Liégeois chocolat	 Orange	Compote		

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

GOUTERS

Pain Confiture Jus d'orange pur jus	Brioche Lait nature Banane	Petit beurre Jus de raisin pur jus Clémentine		Pain Pâte à tartiner Orange
---	----------------------------------	---	--	-----------------------------------

LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Label rouge	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Recette du chef	 Volaille française