

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| ENTRÉE DU JOUR | | Carottes râpées vinaigrette | Potage de légumes croûtons | | |
|--------------------------|---|---|--------------------------------------|---|---|
| PLAT DU JOUR | Estouffade de bœuf sauce au poivre | Tortellonis Bio mozzarella à la Napolitaine | Crousty de poulet | Feijoada de porc à l'orange <i>Feijoada de volaille à l'orange</i> | Brandade de poisson |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Pommes vapeur et Haricots verts Bio | Brocolis béchamel et Purée Bio | Brocolis béchamel et Purée Bio | Carniture feijoada (riz Bio, cumin, haricots rouges) | Salade verte Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Edam | Fromage fondu | | Yaourt sucré | Brie |
| DESSERT DU JOUR | Orange | Donut's au chocolat | Velouté fruits | Ananas frais | Tarte aux poires |
| COÛTERS | Pain & beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas | Madeleine Petit suisse sucré Banane | Pain Emmental Orange | Brioche Lait nature Compote | Galette aux céréales Yaourt à boire Pomme |



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

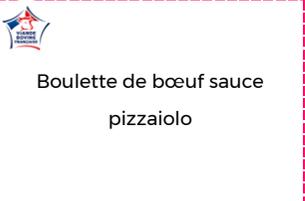
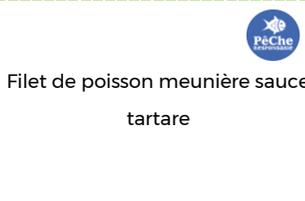
LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 10 au 14 Mars 2025

VILLE d'ERMONT

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--|---|---|--|--------------------------------------|
| ENTRÉE DU JOUR | Taboulé | Betteraves vinaigrette | | Velouté de légumes et croûtons | |
| PLAT DU JOUR | Cordon bleu de volaille | Omelette | Sauté de poulet sauce Vallée d'auge | Bolognaise | Filet de lieu sauce normande |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes | Piperade de légumes et Riz Bio | Jardinière de légumes et Pommes vapeur | Pennes Bio + râpé | Purée de carottes Bio |
| LAITAGE DU JOUR | | Emmental Bio | Yaourt sucré Bio | | Mimolette |
| DESSERT DU JOUR | Crème dessert chocolat | Pomme | Banane | Gâteau basque | Compote |
| GOÛTERS | Pain Fromage à tartiner Jus d'orange | Pain & pâte à tartiner Yaourt sucré Compote | Croissant Petit suisse aromatisé Jus de pomme | Petits beurre Fromage blanc sucré Orange | Madeleine chocolat Lait Banane |

- 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
- Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|--|---|---|--|
| ENTRÉE DU JOUR | |  Velouté de potiron | |  Carottes râpées Bio vinaigrette | |
| PLAT DU JOUR |  Boulette de bœuf sauce pizzaiolo |  Tortelli aux bolets sauce gorgonzola |  Blanquette de veau |  Fricassée de porc sauce provençale <i>Fricassée de dinde sauce provençale</i> |  Filet de poisson meunière sauce tartare |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts et Pommes de terre | | Riz Bio | Gratin de chou fleur | Brocolis et Boulgour |
| LAITAGE DU JOUR |  Petit suisse aromatisé Bio |  Edam Bio | Fromage à tartiner | |  Camembert Bio |
| DESSERT DU JOUR | Ile flottante | Orange  | Kiwi  | Ananas  | Mousse au chocolat |
| GOÛTERS | Petits beurre Yaourt aromatisé Compote | Pain Fromage fondu Jus d'orange | Pain & beurre Petit suisse sucré Jus d'ananas | Pain au lait Lait Orange | Sablé chocolat Yaourt à boire Pomme |

 Agriculture Biologique  Produit de saison

 Viande de porc français  Plat végétarien

 Recette du chef

 Œufs Plein Air

 Label rouge

 Viande bovine française

 Indication Géographique Protégé (IGP)

 Pêche responsable

 Produit local

 Appellation Origine Protégée

 Haute valeur environnementale (HVE)
CE2 Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 24 au 28 Mars 2025



MARDI



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--|--|--|---|---|
| ENTRÉE DU JOUR | Potage carotte + râpé | Betteraves Bio vinaigrette | | Roulade de volaille cornichon | |
| PLAT DU JOUR | Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille | Palet végétarien à l'italienne | Sauté de veau sauce marengo | Colombo de poulet | Parmentier de poisson (purée Bio) |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Carottes cuisinées et Lentilles | Haricots verts Bio et Pommes vapeur | Blé Bio aux petits légumes | Courgettes persillées et Coquillettes Bio | Salade verte |
| LAITAGE DU JOUR | | Yaourt aromatisé | Cantal | | Brie |
| DESSERT DU JOUR | Orange | Chou vanille | Banane | Liégeois chocolat | Tarte au citron |
| GOÛTERS | Pain & pâte à tartiner Fromage blanc sucré Pomme | Pain Fromage à tartiner Jus d'ananas | Pain & confiture Petit suisse aromatisé Jus de pomme | Madeleine Yaourt aromatisé Banane | Galette aux céréales Barre de chocolat Lait |

- 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
- Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 31 Mars au 04 Avril 2025

VILLE d'ERMONT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--|---|--|---|--|
| ENTRÉE DU JOUR | |  Concombres Bio vinaigrette | | |  Potage de légumes et croûtons |
| PLAT DU JOUR | Nugget's de poulet plein filet |  Pizza au fromage |  Sauté de bœuf sauce pizzaiolo |  Bolognaise |  Filet de lieu sauce aurore |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes | Salade verte / Carottes râpées | Gratin de brocolis et Boulgour Bio | Torsades Bio & râpé | Chou fleur et Pommes de terre |
| LAITAGE DU JOUR | Emmental Bio | Fromage fondu Bio | Brie | Mimolette | |
| DESSERT DU JOUR | Orange | Banane | Compote | Pomme | Tarte abricotine |
| GOÛTERS | Pain & confiture Petit suisse aromatisé Jus d'ananas | Croissant Yaourt sucré Pomme | Pain Gouda Jus d'orange | Fourré chocolat Fromage blanc sucré Banane | Madeleine Barre chocolat Lait chocolat |

-  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
-  Certification environnementale de niveau 2



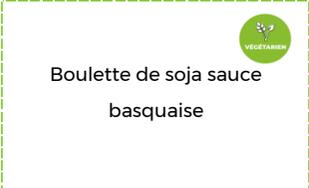
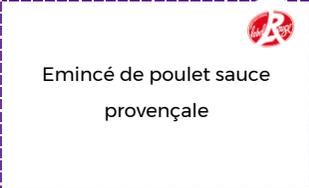
Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 au 11 Avril 2025

Chocolat
en
fête

VILLE d'ERMONT

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--|--|--|---|--|
| ENTRÉE DU JOUR | |  Œuf dur mayonnaise | |  Carottes râpées Bio emmental vinaigrette | |
| PLAT DU JOUR |  Lasagnes bolognaise |  Boulette de soja sauce basquaise |  Emincé de poulet sauce provençale |  Parmentier de canard |  Filet de colin meunière |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Salade verte | Coquillettes & râpé | Gratin de courgettes et Riz Bio |  Julienne de légumes et Blé | |
| LAITAGE DU JOUR | Camembert Bio | Edam Bio | Petit suisse aromatisé | Moelleux au chocolat crème anglaise | Yaourt sucré Bio |
| DESSERT DU JOUR | Liégeois vanille | Compote | Cocktail de fruits au sirop | Chocolats de Pâques | Pomme |
| GOÛTERS | Pain & beurre Petit suisse aromatisé Orange | Pain & confiture Fromage blanc sucré Jus d'orange | Pain au lait Lait Pomme | Pain & barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus d'ananas | Sablé chocolat Yaourt à boire Banane |

-  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)
-  Certification environnementale de niveau 2
-  Recette du chef

VACANCES SCOLAIRES

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|--|---|---|--|
| ENTRÉE DU JOUR | | Concombre vinaigrette  | | Velouté de légumes et croûtons | |
| PLAT DU JOUR | Tarte thon tomate | Boulettes végétales rôties Bio sauce basquaise   | Sauté de dinde sauce dijonnaise  | Estouffade de bœuf sauce chasseur  | Filet de colin sauce curry  |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Poêlée de légumes / Pdt | Purée de haricots verts | Riz Bio  | Courgettes gratinées et Semoule Bio  | Macaroni Bio  |
| LAITAGE DU JOUR | Tomme Bio  | Gouda | Petit suisse aromatisé | | Fromage blanc sucré |
| DESSERT DU JOUR | Mousse au chocolat | Compote | Banane  | Eclair chocolat | Ananas  |
| GOÛTERS | Pain & beurre Yaourt aromatisé Orange | Pain & confiture Petit suisse sucré Jus de pomme | Pain Fromage à tartiner Banane | Brioche Fromage blanc aromatisé Compote | Petits beurre Lait 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 Protégé (IGP)
-  Produit local
-  Haute valeur environnementale (HVE)
-  Certification environnementale de niveau 2
-  Recette du chef



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

VACANCES SCOLAIRES

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 au 25 Avril 2025

VILLE d'ERMONT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|-------|--|--|--|---|
| ENTRÉE DU JOUR | FERIE | Œuf dur mayonnaise | | Sardine beurre | |
| PLAT DU JOUR | |  Pizza au fromage |  Couscous poulet |  Sauté de bœuf sauce pizzaiolo |  Bolognaise de thon |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | | Salade verte | Légumes couscous et semoule | Carottes cuisinées et  Riz Bio | Torsades Bio & râpé  |
| LAITAGE DU JOUR | |  Emmental Bio |  Yaourt sucré Bio | | Mimolette |
| DESSERT DU JOUR | |  Pomme | Tarte flan | Velouté aux fruits | Ananas  |
| GOÛTERS | | | Croissant Yaourt sucré Pomme | Pain & confiture Fromage blanc sucré Compote | Madeleine Yaourt aromatisé Jus de pomme |

 Agriculture Biologique  Produit de saison

 Viande de porc français  Plat végétarien

 Recette du chef

 Œufs Plein Air

 Label rouge

 Viande bovine française

 Indication Géographique Protégé (IGP)

 Pêche responsable

 Produit local

 Appellation Origine Protégée

 Haute valeur environnementale (HVE)
Certification environnementale de niveau 2



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 28 Avril au 2 Mai 2025



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|---|--|--------------|-------------------------------|
| ENTRÉE DU JOUR | Concombres Bio à la crème | Pomelos Mater Jus de pamplemousse | | | |
| PLAT DU JOUR | Saucisse de volaille | Croc fromage | Estouffade de bœuf sauce forestière | | Filet de colin sauce normande |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Lentilles | Haricots verts et Pommes de terre | Gratin de courgettes et Blé | FERIE | Purée de légumes Bio |
| LAITAGE DU JOUR | | Brie Bio | Petit suisse aromatisé Bio | | Fromage fondu |
| DESSERT DU JOUR | Crème dessert chocolat | Compote | Banane | | Tarte Normande |
| GOÛTERS | Pain & beurre Yaourt aromatisé Orange | Brioche Petit suisse sucré Pomme | Pain Fromage à tartiner Jus de pomme | | Madeleine Lait Banane |

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

Certification environnementale de niveau 2