

Bon appétit !

Menu de la semaine du 4/3 au 8/3



LUNDI

Chou fleur en salade

Omelette fraîche

Haricots plats

Fruit de saison

MARDI

Potage de légumes frais

Sauté de canard au jus d'herbes

Pommes noisettes

Beignet

MERCREDI

Salade d'endives et pommes vinaigrette de cidre

Gratin de pâtes

au bœuf et Mozzarella

Crème caramel du chef

JEUDI

Carottes râpées

Palette de porc provençale

Purée aux pommes de terre fraîches

Camembert

VENDREDI

Roulade de volaille

Nage de poisson

Chou braisé

Moelleux du chef

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique



CHOU FLEUR
Producteur

AU JARDIN DE LA FERME



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

Menu de la semaine du

11/3

au

15/3

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Betterave et Maïs
vinaigrette balsamique

Cordon bleu

Poêlée de courgettes

Pomme Locale

MARDI

Salade Hawaïenne
(Salade verte, ananas,
tomate, poivrons)

Rougail de saucisse

Riz rougail

Banane

MERCREDI

Lentilles en salade

Rôti de dinde au jus

Gratin de chou fleur

Biscuit

JEUDI

Salade d'endives et
croûtons

Paupiette de veau

Légumes et pommes de
terre

Mousse au chocolat

VENDREDI

Concombres à la menthe

Calamar Romaine

Blé créole

Yaourt aromatisé







● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique

Menu des Iles



Mardi 12 Mars

Pomme locale



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux

Bon appétit !

Menu de la semaine du 18/3 au 22/3



LUNDI

Carottes fraîches râpées

Sauté de porc Provençale

Coquillettes

Entremet vanille

MARDI

Salade piémontaise

Bœuf local façon Marengo

Poêlée de julienne de légumes

Camembert

MERCREDI

Boule d'agneau

Riz pilaf et ses légumes frais

Tartare Nature

Dessert du chef à la poire

JEUDI

Macédoine de légumes vinaigrette

Parmentier de bœuf

Salade verte

Panier de pommes multi couleurs

VENDREDI

Terrine de campagne

Poisson pané

Epinards en béchamel

Fruit de saison







● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique

Les viandes locales proviennent



DESSERT DU CHEF



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon
appétit !

Menu de la semaine du 25/3 au 29/3

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Salade coleslaw
Riz façon cantonaise
au Tofu
Nappé caramel

MARDI

Taboulé aux légumes
Tajine de volaille
aux légumes de printemps
Haricots verts
Pyrénées

MERCREDI

Bouillon de volaille
Vermicelles
Omelette fraîche
Brocolis en gratin
Compote de pommes
fraîches

JEUDI

Salade de chou fleur BIO
Carbonade de Bœuf BIO
Local
Carottes BIO persillées
Biscuit BIO

VENDREDI

Iceberg aux pépites de
Tomates
Marmite de moules
marinière
Pommes noisettes
Cake à la fleur d'oranger
du chef







● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique

Riz façon cantonaise au tofu



Pour répondre au mode de vie actuel...
Nous vous proposons un menu tendance avec des
protéines d'origine végétale le lundi 25 Mars

Le tofu ou fromage de soja est un aliment d'origine chinoise, issu du
caillage du lait de soja. C'est une pâte blanche, molle, peu odorante et
au goût plutôt neutre, constituant une base importante de
l'alimentation asiatique, et aussi consommé par des végétariens et
végétaliens

*Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.*

lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
Chou fleur en salade Omelette fraîche Haricots plats Fruit de saison	Potage de légumes frais Sauté de canard au jus d'herbes Pommes noisettes Beignet	Salade d'endives et pommes vinaigrette de cidre Gratin de pâtes au bœuf et Mozzarella Crème caramel du chef	Carottes râpées Palette de porc provençale Purée aux pommes de terre fraîches Camembert	Roulade de volaille Nage de poisson Chou braisé Moelleux du chef
lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
Betterave et Maïs vinaigrette balsamique Cordon bleu Poêlée de courgettes Pomme Locale	Salade Hawaïenne (Salade verte, ananas, tomate, poivrons) Rougail de saucisse Riz rougail Banane	Lentilles en salade Rôti de dinde au jus Gratin de chou fleur Biscuit	Salade d'endives et croûtons Paupiette de veau Légumes et pommes de terre Mousse au chocolat	Concombres à la menthe Calamar Romaine Blé créole Yaourt aromatisé
lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
Carottes fraîches râpées Sauté de porc Provençale Coquillettes Entremet vanille	Salade piémontaise Bœuf local façon Marengo Poêlée de julienne de légumes Camembert	Boule d'agneau Riz pilaf et ses légumes frais Tartare Nature Dessert du chef à la poire	Macédoine de légumes vinaigrette Parmentier de bœuf Salade verte Panier de pommes multi couleurs	Terrine de campagne Poisson pané Epinards en béchamel Fruit de saison
lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Salade coleslaw Riz façon cantonaise au Tofu Nappé caramel	Taboulé aux légumes Tajine de volaille aux légumes de printemps Haricots verts Pyrénées	Bouillon de volaille Vermicelles Omelette fraîche Brocolis en gratin Compote de pommes fraîches	Salade de chou fleur BIO Carbonade de Bœuf BIO Local Carottes BIO persillées Biscuit BIO	Iceberg aux pépites de Tomates Marmite de moules marinière Pommes noisettes Cake à la fleur d'oranger du chef

Mardi Gras

Menu des Iles

Menu Tendances