NOM DU BENEFICIAIRE :

**SEMAINE du 31 MARS AU 6 AVRIL 2025**

| | MENU A | MENU B | MON CHOIX (cochez le menu choisi) | |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Poireaux vinaigrette<br>Sauté de bœuf sauce mironton<br>Blé<br>Pont l'Eveque AOP<br>Compote pomme fraise | Pâté de campagne* et cornichon<br>Côte de porc* au thym<br>Carottes bio<br>Yaourt nature et sucre<br>Crème dessert au café | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage<br>Camembert bio<br>Madeleine | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Carottes citronnées<br>Bolognaise de lentilles<br>Torsades<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison bio | Feuilleté fromage<br>Tripes à la mode de Caen<br>Pommes de terre vapeur<br>Livarot AOP<br>Compote pomme bio | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage<br>Saint Nectaire AOP<br>Ananas au sirop | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Betteraves vinaigrette<br>Boulettes de boeuf sauce au poivre<br>Pommes de terre vapeur<br>Mimolette<br>Fruit de saison bio | Sardines à l'huile<br>Aile de raie sauce beurre blanc<br>Riz<br>Fromage blanc et sucre<br>Quatre quarts maison | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage<br>Petit suisse sucré<br>Crème dessert café | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Oeuf dur mayonnaise<br>Roti de dinde au jus<br>Flageolets<br>Camembert<br>Liégeois au chocolat | Avocat mayonnaise<br>Hachis parmentier<br>(plat complet)<br>Yaourt nature bio<br>Fruit de saison bio | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Salade verte vinaigrette<br>Filet de merlu sauce aurore<br>Boulgour<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Mousse au chocolat | Champignons à la grecque<br>Filet de cabillaud sauce oseille<br>Brocolis bio<br>Bleu<br>Mousse au citron | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage<br>Yaourt nature et sucre<br>Gélifié chocolat | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Feuilleté volaille et champignons<br>Moussaka<br>(plat complet)<br>Petit suisse sucré<br>Demi-poire au sirop et topping chocolat | Coleslaw bio<br>Axoa de bœuf<br>Riz façon créole<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Compote pomme poire bio | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage<br>Livarot AOP<br>Fruit de saison | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Thon mayonnaise<br>Pavé de saumon sauce citron<br>Brocolis bio<br>Buche du pilat<br>Crème dessert vanille | Carottes vinaigrette<br>Andouillette* sauce moutarde<br>Purée de pommes de terre<br>Saint Nectaire AOP<br>Eclair au chocolat | **A** | **B** |
| **COLLATION OU DINER** | Potage<br>Petit suisse nature et sucre<br>Compote de pomme pruneaux | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Rueil Malmaison

**SEMAINE DU 7 AU 13 AVRIL 2025**

**MON CHOIX (cochez le menu choisi)**

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Potage champignons<br>Curry haricots rouges carottes<br>Riz façon créole<br>Cantal AOC<br>Fruit de saison bio | Terrine de campagne* et cornichon<br>Boulette de bœuf sauce barbecue<br>Brocolis<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Compote p/fraise | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Madeleine | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Coleslaw<br>Roti de bœuf froid<br>Brocolis bio<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Gélifié vanille | Feuilleté fromage<br>Escalope de dinde sauce forestière<br>Gratin de coquillettes<br>Mimolette<br>Crème caramel | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc + confiture<br>Galettes St Michel | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Salade de lentilles<br>Emincé de dinde BBC sauce forestière<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt nature bio les 2 vaches<br>Pêche au sirop | Chou-fleur vinaigrette<br>Filet de cabillaud sauce espagnole<br>Epinards au jus<br>Tomme blanche<br>Compote pomme pêche | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Chanteneige<br>Liégeois vanille | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Carottes râpées bio<br>Sauté de poulet<br>Poêlée navets, carottes et pomme de terre<br>Brie bio<br>Mousse au chocolat | Salade d'endives<br>Sauté de porc* au jus<br>Carottes bio persillées<br>Yaourt vanille les 2 vaches<br>Flan vanille nappé caramel | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Petit beurre | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Potage printanier<br>Filet de cabillaud sauce diépoise<br>Blé bio aux petits légumes<br>Carré de l'est<br>Salade de fruits | Rosette et cornichons*<br>Saucisse fumée*<br>Haricots plats<br>Petit suisse et sucre<br>Gélifié chocolat | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Edam<br>Compote pomme/poire bio | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Salade de coquillettes<br>Filet de poulet sauce estragon<br>Carottes persillées<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Tarte aux pommes | Crêpe au fromage<br>Filet de merlu sauce crème<br>Brocolis bio<br>Saint Paulin<br>Fruit de saison | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc aromatisé<br>Compote de pomme | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Terrine de poisson et sauce cocktail<br>Blanquette de poulet<br>Riz façon créole<br>Bleu<br>Bavarois caramel vanille | Rillettes et cornichons<br>Sauté de porc* sauce caramel<br>Fondue de poireaux<br>Camembert<br>Compote pomme pêche | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Brie<br>Fruit de saison | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CCF, à usage strictement interne

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Rueil Malmaison

**SEMAINE du 14 AU 20 AVRIL 2025**

**MON CHOIX (cochez le menu choisi)**

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Céleri rémoulade<br>Sauté de poulet LR sauce basilic<br>Farfalles bio et emmental<br>Coulommiers<br>Fruit de saison bio | Betteraves vinaigrette<br>Echine de porc* aux herbes<br>Purée de pommes de terre<br>Chanteneige bio<br>Crème dessert chocolat | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc + sucre<br>Galette St Michel | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Carottes citronnées<br>Sauté de bœuf sauce carbonnade<br>Pomme de terre vapeur<br>Petit suisse nature et sucre<br>Fruit de saison bio | Feuilleté fromage<br>Aile de raie sauce beurre blanc<br>Carottes bio<br>Gouda<br>Mousse au chocolat | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature + sucre<br>Compote pomme fraise | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Sardines à l'huile<br>Parmentier de poisson maison<br>Salade verte<br>Saint Nectaire<br>Gateau moelleux au chocolat du chef | Radis et beurre<br>Carbonara de volaille<br>Macaronis<br>Fromage blanc bio nature et sucre<br>Fruit de saison bio | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Tomme blanche<br>Brioche | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Tarte au fromage<br>Pilons de poulet sauce Yassa<br>Julienne de légumes<br>Brie<br>Fruit de saison bio | Chou-fleur sauce cocktail<br>Boudin noir* et tranche de pomme<br>Purée de pommes de terre<br>Fromage blanc bio<br>Tarte au citron | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Saint-Nectaire AOP<br>Fruit de saison | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Œuf mayonnaise<br>Pavé de saumon sauce au citron<br>Riz<br>Yaourt nature bio nature les 2 vaches<br>Gélifié vanille | Pizza au fromage<br>Sauté de veau sauce tomate<br>Pommes de terre vapeur<br>Camembert bio<br>Fruit de saison bio | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Edam<br>Madeleine | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Betterave vinaigrette<br>Sauté de dinde sauce olives<br>Petit pois-carottes<br>Camembert<br>Compote pomme fraise | Crèpe champignons<br>Filet de hoki sauce ciboulette<br>Riz<br>Fromage blanc bio et sucre<br>Fruit de saison | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Gélifié chocolat | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Terrine de légumes et mayonnaise<br>Marmitte de saumon sauce citron<br>Riz façon créole<br>Yaourt les 2 vaches vanille bio<br>Gélifié chocolat | Potage brocolis<br>Hachis parmentier<br>(plat complet)<br>Bleu<br>Chou vanille | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Chanteneige bio<br>Compote pomme | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Rueil Malmaison

**SEMAINE du 21 AU 27 AVRIL 2025**

**MON CHOIX (cochez le menu choisi)**

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Feuilleté au fromage<br>Poulet roti sauce forestière<br>Epinards au jus<br>Vache qui rit bio<br>Gélifié vanille | Salade de carottes râpées<br>Sauté de bœuf au jus<br>Fondue de poireaux<br>Brie<br>Fruit de saison bio | A | B |
| **COLLATION** | Potage en brique<br>Petit suisse nature et sucre<br>Petit beurre | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Salade chou colorée<br>Sauté de poulet BBC sauce chasseur<br>Ratatouille<br>Camembert<br>Riz au lait | Feuilleté fromage<br>Marmitte de colin sauce ciboulette<br>Semoule<br>Petit suisse et sucre<br>Fruit de saison bio | A | B |
| **COLLATION** | Potage en brique<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Mousse chocolat | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Tarte chèvre tomate<br>Gigot d'agneau aux herbes<br>Gratin dauphinois<br>Cantal AOC<br>Tarte au chocolat | Salade verte<br>Lasagnes<br>(plat complet)<br>Fromage blanc<br>Compote pomme abricot | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature + sucre<br>Madeleine | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Salade d'agrumes<br>Sauté de porc* BBC sauce colombo<br>Coquillettes<br>Yaourt nature bio et sucre<br>Compote pomme fraise | Maquereaux sauce tomate<br>Nuggets de blé<br>Coquillettes à la sauce tomate<br>Chanteneige bio<br>Crème dessert au café | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Emmental<br>Fruit de saison bio | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Carottes citronnées<br>Filet de merlu sauce provençale<br>Coquillettes à la sauce tomate<br>Fromage blanc bio et sucre<br>Fruit de saison bio | Macédoine mayonnaise<br>Jambon de poulet<br>Carottes bio au jus<br>Livarot AOP<br>Riz au lait | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Chanteneige bio<br>Madeleine | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Salade de coquillettes<br>Filet de colin sauce capres<br>Poêlée de champignons<br>Buche du pilat<br>Tarte à la rhubarbe | Cervelas et cornichon*<br>Saucisse fumée*<br>Haricots beurre persillés<br>Yaourt nature et sucre<br>Mousse au citron | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Petit suisse et sucre<br>Gaufre | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Crêpe au fromage<br>Paupiette de veau<br>Riz<br>Munster AOP<br>Gateau au yaourt maison | Quiche lorraine*<br>Rôti de dinde sauce provençale<br>Poêlée de champignons<br>Fromage blanc sucré<br>Gateau au yaourt maison | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Petit suisse aromatisé<br>Cocktail de fruits au sirop | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITE

Rueil Malmaison

**SEMAINE DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025**

**MON CHOIX (cochez le menu choisi)**

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Taboulé aux légumes<br>Sauté de poulet au curry<br>Julienne de légumes<br>Brie bio<br>Liégeois au café | Rosette* et cornichons<br>Pâvé de saumon sauce aneth<br>Blé<br>Chanteneige bio<br>Compote p/abricot | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Compote pomme pruneaux | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Salade vinaigrette<br>Hachis parmentier maison<br>(plat complet)<br>Fromage blanc + sucre<br>Fruit de saison bio | Radis et beurre<br>Sauté de poulet BBC sauce crème<br>Farfalles bio<br>Pont l'evêque AOP<br>Pomme au four | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Livarot AOP<br>Flan vanille nappé caramel | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Terrine de poisson mayonnaise<br>Blanquette de dinde<br>Riz bio créole<br>Coulommiers<br>Fruit de saison bio | Céleri fromage blanc et paprika<br>Roti de porc sauce provençale*<br>Poêlée de champignons<br>Yaourt nature + sucre<br>Crème dessert caramel | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Petit suisse + sucre<br>Fruit de saison | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Carottes citronnées<br>Oeuf dur sauce aurore<br>Epinards et pommes de terre<br>Yaourt nature et sucre<br>Compote pomme abricot | Sardines et beurre<br>Filet de colin sauce beurre blanc<br>Riz bio créole<br>Fromage blanc et sucre<br>Semoule au lait | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage ail et fines herbes<br>Crème vanille | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Celeri rémoulade<br>Marmitte de saumon à l'oseille<br>Farfalles<br>Saint Nectaire AOP<br>Tarte aux pommes | Salade d'avocats<br>Boudin blanc<br>Purée de carottes bio<br>Petit suisse<br>Compote pomme bio | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc + sucre<br>Petit beurre | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Salami* et cornichon<br>Sauté de bœuf sauce tomate<br>Poêlée de légumes<br>Yaourt nature et sucre<br>Crème caramel | Thon mayonnaise<br>Sauté de dinde sauce dijonnaise<br>Carottes<br>Tomme grise<br>Liégeois à la vanille | A | B |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Petit suisse nature et confiture<br>Compote de pomme fraise | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Carottes vinaigrette<br>Marmitte de colin sauce ciboulette<br>Riz pilaf<br>Cantal AOC<br>Mousse au café | Salade haricot rouge et mais<br>Chicken wings<br>Brocolis<br>Yaourt nature + sucre<br>Donuts au chocolat | A | B |
| **COLLATION** | Potage en brique<br>Camembert<br>Fruit de saison | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Ville de Rueil Malmaison

**SEMAINE DU 5 AU 11 MAI 2025**

**MON CHOIX (cochez le menu choisi)**

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Salade de betteraves<br>Sauté de bœuf au jus<br>Coquillettes bio<br>Gouda<br>Fruit de saison bio | Carottes râpées bio<br>Moussaka<br>(plat complet)<br>Fromage blanc bio<br>Compote pomme poire bio | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Liégois café | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Feuilleté au fromage<br>Œuf dur sauce mornay<br>Epinards et pommes de terre<br>Yaourt + sucre<br>Compote pomme abricot | Céleri aux pommes<br>Filet de cabillaud sauce espagnole<br>Riz pilaf<br>Chanteneige bio<br>Liégeois café | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Livarot AOP<br>Fruits de saison | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Carottes râpées bio<br>Omelette bio sauce basquaise<br>Poêlée navets, carottes et pommes de terre<br>Camembert bio<br>Gateau moelleux au citron du chef | Pomelos et sucre<br>Paupiette de veau sauce crème<br>Epinards<br>Saint Paulin<br>Crème dessert au chocolat | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Beignet aux pommes | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Salade coleslaw<br>Boulettes de veau sauce orientale<br>Semoule<br>Fromage blanc bio et sucre<br>Liégeois au chocolat | Terrine de légumes et mayonnaise<br>Quenelle nature sauce Nantua<br>Riz<br>Yaourt nature + sucre<br>Mousse au chocolat | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Petit suisse + sucre<br>Compote de pomme abricot | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Œuf dur mayonnaise<br>Filet de lieu sauce beurre blanc<br>Brocolis bio<br>Fromage frais ail et fines herbes<br>Fruit de saison bio | Taboulé<br>Roti de porc* sauce robert<br>Purée de carottes<br>Yaourt bio vanille<br>Tarte flan | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Brie<br>Petit beurre | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Salade de lentilles échalottes<br>Sauté de poulet sauce forestière<br>Pommes de terre vapeur<br>Chanteneige bio<br>Liégeois au café | Salami* et cornichon<br>Sauté de dinde sauce moutarde<br>Coquillettes<br>Cantal<br>Fruit de saison bio | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Carré de l'EST<br>Gélifié vanille | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Salade de chou-fleur<br>Sauté de bœuf au jus<br>Purée de pommes de terre<br>Edam<br>Eclair au chocolat | Potage légumes en brique<br>Paupiette de saumon<br>Gratin Dauphinois<br>Fromage blanc et sucre<br>Eclair au chocolat | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage en brique<br>Fromage blanc et sucre<br>Fruit de saison | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Ville de Rueil Malmaison

## SEMAINE DU 12 AU 18 MAI 2025

| | MENU A | MENU B | MON CHOIX (cochez le menu choisi) | |
|---|---|---|---|---|
| Déjeuner LUNDI | Salade de haricots beurre<br>Sauté de bœuf bio sauce bourguignonne<br>Carottes<br>Yaourt les 2 vaches bio nature et sucre<br>Fruit de saison bio | Salade de tomates bio<br>Rognons de veau sauce madère<br>Purée de pommes de terre<br>Pont l'Eveque AOP<br>Compote pomme fraise | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Fromage blanc et sucre<br>Compote de pomme pêche | | | |
| Déjeuner MARDI | Melon<br>Chili sin carne<br>Riz<br>Cantal AOC<br>Fruit de saison bio | Feuilleté fromage<br>Sauté de poulet au jus<br>Purée de légumes<br>Fromage blanc bio + sucre<br>Riz au lait | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Muffin | | | |
| Déjeuner MERCREDI | Carottes à l'orange<br>Boulettes de bœuf au parika<br>Semoule<br>Coulommiers<br>Mousse au chocolat | Rillettes et cornichons*<br>Filet de hoki sauce grenobloise<br>Haricots verts persillés<br>Yaourt + sucre<br>Demi poire au sirop | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Fruit de saison bio | | | |
| Déjeuner JEUDI | Concombre vinaigrette<br>Sauté de poulet au jus<br>Duo carottes, courgettes<br>Mimolette<br>Mousse au café | Terrine de poisson<br>Côte de porc* au jus<br>Haricots verts<br>Fromage blanc bio et sucre<br>Compote pomme banane bio | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Pont l'Evêque<br>Crêpe | | | |
| Déjeuner VENDREDI | Salade verte<br>Filet de hoki sauce beurre citron<br>Farfalles bio<br>Tomme blanche<br>Crème dessert vanille bio | Feuilleté volaille<br>Colombo de poisson<br>Riz et courgette béchamel au lait de coco<br>Yaourt nature sucré<br>Muffin crumble fruits rouges | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Compote de pomme bio | | | |
| Déjeuner SAMEDI | Macédoine vinaigrette<br>Pizza 4 fromages<br>(plat complet)<br>Fromage blanc + sucre<br>Compote p/pruneaux | Rosette et beurre*<br>Echine de porc* aux herbes<br>Fondue de poireaux, pdt<br>Camembert<br>Liégeois café | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Yaourt bio vanille les 2 vaches<br>Compote de pomme poire | | | |
| Déjeuner DIMANCHE | Betteraves à l'échalotte<br>Filet de lieu sauce oseille<br>Julienne de légumes<br>Bleu<br>Tarte au chocolat | Cœur de palmier et mais<br>Tarte chèvre tomates<br>(plat complet)<br>Chanteneige bio<br>Tarte au chocolat | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Petit suisse nature et sucre<br>Fruit de saison bio | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

NOM DU BENEFICIAIRE :

Rueil Malmaison

**SEMAINE DU 19 AU 25 MAI 2025**

**MON CHOIX (cochez le menu choisi)**

| | MENU A | MENU B | A | B |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Crêpe aux champignons<br>Paella de la mer<br>(plat complet)<br>Tomme noire<br>Compote de pomme bio | Rosette* et cornichon<br>Bolognaise de lentilles<br>Torsades<br>Fromage blanc bio<br>Fruit de saison bio | | |
| **COLLATION** | Potage<br>Tomme blanche<br>Madeleine | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Salade de tomates bio<br>Quenelle nature sauce tomate<br>Riz<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison bio | Feuilleté fromage<br>Sauté de porc BBC sauce colombo*<br>Flageolets<br>Mimolette<br>Fruit de saison bio | | |
| **COLLATION** | Potage<br>Saint Nectaire AOP<br>Petit beurre | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Salade verte vinaigrette<br>Hachis parmentier maison<br>(plat complet)<br>Tomme blanche<br>Crème dessert au chocolat | Salade verte vinaigrette<br>Filet de colin sauce beurre blanc<br>Riz créole<br>Fromage blanc + sucre<br>Fruit de saison bio | | |
| **COLLATION** | Potage<br>Yaourt nature et sucre<br>Compote de p/abricot | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Œuf dur mayonnaise<br>Roti de bœuf froid<br>Gratin de courgettes et pommes de terre<br>Fromage blanc nature + sucre<br>Crème dessert vanille | Croissant au jambon<br>Boudin blanc*<br>Purée de potiron<br>Cantal AOC<br>Fruit de saison bio | | |
| **COLLATION** | Potage<br>Yaourt aromatisé<br>Compote pomme banane bio | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Coleslaw bio<br>Colin meunière et citron<br>Petit pois et carottes<br>Saint Nectaire<br>Compote pomme pruneaux | Terrine de campagne* et cornichons<br>Omelette sauce champignons<br>Haricots verts sautés à l'ail<br>Yaourt nature + sucre<br>Liégeois vanille | | |
| **COLLATION** | Potage<br>Petit suisse nature et sucre<br>Fruit de saison | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Sardine à l'huile<br>Filet de cabillaud sauce oseille<br>Pommes de terre vapeur<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison | Avocat mayonnaise<br>Lasagne au saumon<br>(plat complet)<br>Saint-Nectaire AOP<br>Mousse au chocolat | | |
| **COLLATION** | Potage<br>Camembert<br>Compote p/ fraise | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Feuilleté au fromage<br>Sauté de bœuf au jus<br>Gratin de chou-fleur<br>Yaourt nature et sucre<br>Gateau moelleux aux pêches maison | Rillettes* et cornichons<br>Canard à l'orange<br>Riz pilaf<br>Bleu<br>Gateau moelleux aux pêches maison | | |
| **COLLATION OU DINER** | Potage<br>Petit suisse nature et sucre<br>Fruit de saison | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Repas froid

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Rueil Malmaison

**SEMAINE DU 26 MAI AU 1 JUIN 2025**

| | MENU A | MENU B | MON CHOIX (cochez le menu choisi) | |
|---|---|---|---|---|
| | | | A | B |
| **Déjeuner LUNDI** | Salade de tomates bio<br>Sauté de bœuf sauce tomate<br>Semoule<br>Fromage blanc bio<br>Crème dessert café | Feuilleté de volaille et champignons<br>Filet de lieu sauce ciboulette<br>Ratatouille<br>Camembert<br>Compote pomme banane bio | | |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Mimolette<br>Gaufre | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Carottes râpées vinaigrette<br>Sauté de dinde sauce dijonnaise<br>Pommes de terre vapeur<br>Brie<br>Cocktail de fruits au sirop | Feuilleté fromage<br>Croque fromage<br>(plat complet)<br>Yaourt nature et sucre<br>Gateau moelleux aux pommes | | |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt aux fruits mixés<br>Muffin aux pépites de chocolat | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Salade de haricots verts vinaigrette<br>Roti de dinde au jus<br>Pommes de terre duchesse<br>Fromage frais ail et fines herbes<br>Compote pome fraise | Croissant au jambon*<br>Echine de porc* au thym<br>Haricots verts bio<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison bio | | |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Liégeois chocolat | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Pizza au fromage<br>Omelette bio<br>Epinards béchamel<br>Petit suisse + sucre<br>Liégeois café | Salade de haricots beurre oignons rouge<br>Filet de merlu sauce crème<br>Riz bio créole<br>Fromage blanc et sucre<br>Flan vanille nappé caramel | | |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Emmental<br>Compote p/poire bio | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Maquereaux sauce tomate<br>Filet de lieu sauce citronnée<br>Fondue de poireaux et pommes de terre<br>Livarot AOP<br>Pomme au four | Œuf dur mayonnaise<br>Sauté de poulet sauce crème<br>Pommes de terre persillées<br>Petit suisse nature et sucre<br>Fruit de saison | | |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc et sucre<br>Beignet à la pomme | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Potage champignons<br>Lasagnes ricotta épinard chèvre<br>(plat complet)<br>Yaourt nature bio les 2 vaches<br>Crème dessert vanille | Concombres yaourt ciboulette<br>Boudin noir* et tranche de pomme<br>Purée de pommes de terre<br>Coulommiers<br>Fruit de saison | | |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Tartare aux noix<br>Compote de pomme bio | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Carottes râpées vinaigrette<br>Aile de raie sauce beurre blanc<br>Gratin dauphinois<br>Fourme d'Ambert AOP<br>Muffin aux pépites de chocolat | Chou blanc vinaigrette<br>Sauté de poulet sauce forestière<br>Boulgour<br>Yaourt nature et sucre<br>Muffin aux pépite de chocolat | | |
| **COLLATION** | Potage en brique<br>Brie<br>Gélifié vanille | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Rueil Malmaison

**SEMAINE DU 2 AU 8 JUIN**

**MON CHOIX (cochez le menu choisi)**

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| **Déjeuner LUNDI** | Carottes bio au cumin<br>Sauté de poulet au jus<br>Haricots beurre<br>Coulommiers<br>Fruit de saison bio | Betteraves vinaigrette<br>Filet de merlu sauce tomate<br>Pommes de terre<br>Fromage blanc bio nature<br>Compote pomme/fraise | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Crêpe | | | |
| **Déjeuner MARDI** | Salade de tomates bio<br>Couscous végétarien<br>(plat complet)<br>Yaourt aux fruits<br>Riz au lait | Salade de champignons<br>Côtes de porc* au jus<br>Gratin de coquillettes<br>Yaourt vanille bio les 2 vaches<br>Compote pomme abricot | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Petit suisse nature et sucre<br>Fruit de saison | | | |
| **Déjeuner MERCREDI** | Concombres vinaigrette<br>Sauté de bœuf au jus<br>Blé<br>Edam<br>Mousse au chocolat | Salade d'agrumes<br>Poulet grillé sauce chimichurri<br>Courgettes bio<br>Camembert bio<br>Crème dessert vanille | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Chanteneige bio<br>Compote pomme poire bio | | | |
| **Déjeuner JEUDI** | Salade de chou-fleur vinaigrette<br>Bolognaise au bœuf<br>Torsades<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison bio | Carottes râpées<br>Andouillette*<br>Purée de pommes de terre<br>Petit suisse nature et sucre<br>Compote de pomme bio | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Fruit de saison | | | |
| **Déjeuner VENDREDI** | Salade d'avocats<br>Boulettes de veau sauce barbecue<br>Blé aux légumes<br>Petit suisse aromatisé<br>Pêche au sirop | Rillettes* et cornichons<br>Colin meunière et citron<br>Epinards et pommes de terre<br>Tartare nature<br>Flan nappé au caramel | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Edam<br>Gaufre | | | |
| **Déjeuner SAMEDI** | Betteraves à l'échalottes<br>Pizza soleillade<br>Salade verte<br>Fromage blanc nature et sucre<br>Tarte à la rhubarbe | Salade de maïs et tomates<br>Rôti de bœuf aux épices<br>Coquillettes<br>Bûche du pilat<br>Compote de pomme fraise | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Muffin | | | |
| **Déjeuner DIMANCHE** | Champignons à la grecque<br>Blanquette de poisson<br>Riz créole<br>Gouda<br>Bavarois caramel et vanille | Nems au poulet<br>Filet de colin sauce crème<br>Petits pois<br>Tomme grise<br>Fruit de saison | **A** | **B** |
| **COLLATION** | Potage du chef<br>Bûche du Pilât<br>Fruit de saison bio | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Rueil Malmaison

## SEMAINE DU 9 AU 15 JUIN

| | MENU A | MENU B | MON CHOIX (cochez le menu choisi) | |
|---|---|---|---|---|
| | | | A | B |
| Déjeuner LUNDI | Betteraves vinaigrettes<br>Pilon de poulet roti au jus<br>Carottes bio au jus<br>Buche du pilat<br>Riz au lait | Feuilleté volaille et champignons<br>Filet de hoki sauce américaine<br>Riz façon créole<br>Fromage blanc et sucre<br>Compote pomme banane bio | | |
| COLLATION | Potage en brique<br>Saint Nectaire AOP<br>Compote de pomme abricot | | | |
| Déjeuner MARDI | Carottes râpées vinaigrette<br>Sauté de bœuf sauce tomate<br>Haricots verts persillés<br>Camembert<br>Fruit de saison bio | Feuilleté fromage<br>Escalope de porc sauce moutarde*<br>Torsades<br>Fromage blanc et sucre<br>Crème dessert caramel | | |
| COLLATION | Potage en brique<br>Bûche du pilat<br>Madeleine marbrée | | | |
| Déjeuner MERCREDI | Melon charentais<br>Carbonnara de volaille<br>Macaronis<br>Cantal AOC<br>Compote pommes bio | Salade 4 saisons<br>Filet de colin sauce crème<br>Riz<br>Mimolette<br>Gélifié vanille | | |
| COLLATION | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison bio | | | |
| Déjeuner JEUDI | Coleslaw<br>Sauté de poulet LR sauce basilic<br>Petits pois carottes<br>Mimolette<br>Fruit de saison bio | Tarte au fromage<br>Roti de porc aux herbes*<br>Aubergines sauce tomate<br>Yaourt bio nature et sucre<br>Mousse café | | |
| COLLATION | Potage du chef<br>Emmental<br>Madeleine | | | |
| Déjeuner VENDREDI | Salade verte<br>Filet de lieu sauce crème<br>Riz<br>Livarot AOP<br>Tarte au citron | Carottes vinaigrettes<br>Poulet sauce curry<br>Coquillettes<br>Petit suisse aromatisé<br>Pêche au sirop | | |
| COLLATION | Potage du chef<br>Bleu<br>Gaufre | | | |
| Déjeuner SAMEDI | Concombres vinaigrette<br>Boulettes de veau au jus<br>Gratin de courgettes<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison | Quiche lorraine*<br>Filet de lieu sauce crème citronnée<br>Courgettes<br>Tomme blanche<br>Mousse citron | | |
| COLLATION | Potage du chef<br>Chanteneige<br>Liegeois chocolat | | | |
| Déjeuner DIMANCHE | Terrine de légumes<br>Filet de cabillaud sauce beurre citron<br>Haricots plats<br>Saint-Nectaire AOP<br>Gateau à l'orange bio maison | Carottes râpées vinaigrette<br>Saucisse de Toulouse*<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt nature et sucre<br>Gateau à l'orange bio maison | | |
| COLLATION | Potage du chef<br>Petit suisse nature + sucre<br>Fruit de saison bio | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Rueil Malmaison

## SEMAINE DU 16 AU 22 JUIN

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| Déjeuner LUNDI | Salade de champignons<br>Sauté de poulet au jus<br>Boulgour<br>Petit moulé<br>Fruit de saison bio | Rosette et cornichon*<br>Escalope de porc sauce moutarde*<br>Haricots verts persillés<br>Yaourt blanc et sucre<br>Fruit de saison bio | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Saint Nectaire AOP<br>Compote de pomme abricot | | | |
| Déjeuner MARDI | Melon<br>Raviolis au bœuf<br>(plat complet)<br>Fromage blanc bio + sucre<br>Liégeois café | Feuilleté fromage<br>Filet de merlu sauce moqueca<br>Riz bio<br>Mimolette<br>Gélifié vanille | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Bûche du pilat<br>Madeleine marbrée | | | |
| Déjeuner MERCREDI | Betteraves vinaigrette<br>Pizza 4 fromages<br>Salade verte<br>Fromage blanc bio et sucre<br>Fruit de saison bio | Radis et beurre<br>Roti de porc* sauce robert<br>Torsades<br>Bleu<br>Crème dessert chocolat | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison bio | | | |
| Déjeuner JEUDI | Salade de haricots verts<br>Roti de dinde au jus<br>Riz créole<br>Cantal AOC<br>Mousse au chocolat | Velouté de poireaux et pommes de terre<br>Omelette au fromage<br>Courgettes à la tomate<br>Petit suisse et sucre<br>Fruit de saison | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Emmental<br>Madeleine | | | |
| Déjeuner VENDREDI | Salade verte et croûtons<br>Paleron sauce échalottes<br>Coquillettes<br>Petit suisse aromatisé<br>Pêche au sirop | Quiche lorraine*<br>Filet de colin sauce beurre blanc<br>Duo pommes de terre et carottes<br>Carré de l'est<br>Fruit de saison bio | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Bleu<br>Gaufre | | | |
| Déjeuner SAMEDI | Sardine à l'huile<br>Boulettes de bœuf au jus<br>Gratin de brocolis<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison | Œufs durs mayonnaise<br>Filet de colin sauce ciboulette<br>Riz<br>Fromage blanc et sucre<br>Compote de pomme | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Chanteneige<br>Liegeois chocolat | | | |
| Déjeuner DIMANCHE | Feuilleté volaille champignons<br>Filet de cabillaud sauce beurre citron<br>Haricots plats<br>Saint-Nectaire AOP<br>Tarte au citron | Carottes râpées vinaigrette<br>Chipolatas*<br>Purée de pommes de terre<br>Munster AOP<br>Tarte au citron | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Petit suisse nature + sucre<br>Cocktail de fruits au sirop | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne

Scolarest
GOUT | PARTAGE | PROXIMITÉ

Ville de Rueil Malmaison

## SEMAINE du 23 AU 29 JUIN 2025

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

| | MENU A | MENU B | | |
|---|---|---|---|---|
| Déjeuner LUNDI | Salade de carottes vinaigrette<br>Tajine au poulet<br>Semoule<br>Brie<br>Cocktail de fruits au sirop | Terrine de légumes<br>Aile de raie sauce beurre blanc<br>Purée de courgette bio<br>Fromage blanc et sucre<br>Fruit de saison bio | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Saint Nectaire AOP<br>Compote de pomme abricot | | | |
| Déjeuner MARDI | Œuf dur mayonnaise<br>Poulet sauce barbecue<br>Haricorts verts persillés<br>Camembert<br>Compote pomme poire bio | Feuilleté fromage<br>Langue de boeuf sauce piquante<br>Pommes de terre vapeur<br>Petit suisse et sucre<br>Gélifié chocolat | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Bûche du pilat<br>Madeleine marbrée | | | |
| Déjeuner MERCREDI | Salade de concombre bio<br>Sauté de bœuf au jus<br>Semoule<br>Yaourt nature et sucre<br>Eclair au café | Sardines à l'huile<br>Tripes à la mode de Caen<br>Carottes persillés<br>Munster AOP<br>Crème dessert chocolat | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison bio | | | |
| Déjeuner JEUDI | Salade de champignons<br>Filet de colin sauce crème<br>Fondue de poireaux et pommes de terre<br>Chanteneige bio<br>Fruit de saison bio | Cervelas* et cornichons<br>Saucisse fumée*<br>Epinards à la crème<br>Petit suisse et sucre<br>Fruit de saison | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Emmental<br>Madeleine | | | |
| Déjeuner VENDREDI | Salade verte et croûtons<br>Poulet sauce curry<br>Coquillettes<br>Petit suisse aromatisé<br>Pêche au sirop | Pastèque<br>Lasagnes ricotta épinards chèvre<br>Salade verte<br>Livarot AOP<br>Fruit de saison bio | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Bleu<br>Gaufre | | | |
| Déjeuner SAMEDI | Sardine à l'huile<br>Boulettes de veau au jus<br>Gratin de brocolis<br>Yaourt nature et sucre<br>Fruit de saison | Betteraves vinaigrette<br>Filet de colin sauce ciboulette<br>Riz<br>Fromage blanc et sucre<br>Compote de pomme | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Chanteneige<br>Liegeois chocolat | | | |
| Déjeuner DIMANCHE | Feuilleté volaille champignons<br>Filet de cabillaud sauce beurre citron<br>Haricots plats<br>Saint-Nectaire AOP<br>Gateau moelleux aux poires maison | Carottes râpées vinaigrette<br>Roti de dinde sauce provençale<br>Pommes de terre cubes persillées<br>Yaourt nature et sucre<br>Gateau moelleux aux poires maison | A | B |
| COLLATION | Potage du chef<br>Petit suisse nature + sucre<br>Cocktail de fruits au sirop | | | |

DOCUMENT CONFIDENTIEL © propriété de SCOLAREST CGF, à usage strictement interne