

SEMAINE du 30 juin au 6 juillet 2025

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf sauce poivre Purée de haricots verts Yaourt nature et sucre Compote pomme abricot	Maquereaux sauce tomate Sauté de porc* à la dijonnaise Penne Gouda Fruit de saison bio	A	B
COLLATION	Potage Camembert bio Madeleine			
Déjeuner MARDI	Concombres à la crème ciboulette Paupiette de veau sauce crème Petits pois carottes Livarot AOP Fruit de saison bio	Taboulé aux légumes Saumon meunière Riz bio Yaourt les 2 vaches bio vanille Gélifié chocolat	A	B
COLLATION	Potage Saint Nectaire AOP Ananas au sirop			
Déjeuner MERCREDI	Feuilleté fromage Marmite de colin sauce ciboulette Carottes au persils Bleu Compote pomme pêche	Carottes râpées Sauté de bœuf au jus Blé sauce tomate Fromage blanc et sucre Gâteau moelleux aux pêches du chef	A	B
COLLATION	Potage Petit suisse sucré Crème dessert café			
Déjeuner JEUDI	Salade 4 saisons Escalope de dinde au jus Poelée navets carottes et pommes de terre Yaourt bio nature Semoule au lait	Œuf dur mayonnaise Bolognaise de lentilles Torsades Saint paulin Fruit de saison bio	A	B
COLLATION	Potage Yaourt aromatisé Fruit de saison			
Déjeuner VENDREDI	Salade de pommes de terre Filet de merlu sauce crème Carottes bio Fromage blanc bio Mousse au café	Concombre vinaigrette Quiche lorraine* (plat complet) Tomme blanche Compote pomme fraise	A	B
COLLATION	Potage Yaourt nature et sucre Gélifié chocolat			
Déjeuner SAMEDI	Œuf dur mayonnaise Tarte chèvre tomate (plat complet) Petit suisse sucré Demi-poire au sirop	Coleslaw bio Sauté de poulet sauce colombo Riz façon créole Fromage blanc nature et sucre Crème dessert vanille	A	B
COLLATION	Potage Livarot AOP Fruit de saison			
Déjeuner DIMANCHE	Thon mayonnaise Pavé de saumon sauce citron Aubergines sauce tomate Buche du pilat Fruit de saison bio	Carottes vinaigrette Andouillette* sauce moutarde Purée de pommes de terre Saint Nectaire AOP Eclair au chocolat	A	B
COLLATION	Potage Petit suisse nature et sucre Compote de pomme pruneaux			

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Carottes râpées Pilons de poulet rotis Purée de pommes de terre Petit suisse et sucre Liégeois vanille	Salade de tomates bio Lasagnes légumes du soleil bio (plat complet) Cantal AOC Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Madeleine			
Déjeuner MARDI	Rosettes* et cornichon Sauté de bœuf aux épices Semoule Pont l'Evêque AOP Fruit de saison bio	Salade de lentilles Filet de merlu sauce crème Courgettes bio Fromage blanc Crème dessert caramel	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc + confiture Gallettes St Michel			
Déjeuner MERCREDI	Céleri râpé rémoulade Petit salé* aux lentilles (plat complet) Mimolette Gâteau moelleux aux pommes	Salade verte Pizza au fromage (plat complet) Chanteneige bio Compote pomme bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Chanteneige bio Liégeois vanille			
Déjeuner JEUDI	Concombres vinaigrette Roti de dinde sauce Italienne Gratin légumes et céréales Petit suisse nature et sucre Compote de pommes bio	Macédoine mayonnaise Saucisse fumée* Ratatouille Yaourt sucré Muffin chocolat	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Petit beurre			
Déjeuner VENDREDI	Salade verte vinaigrette Parmentier de poisson maison (plat complet) Chanteneige bio Fruit de saison bio	Thon mayonnaise Lasagnes épinards ricotta chèvre (plat complet) Yaourt bio Compote pomme pêche	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Edam Compote pomme poire bio			
Déjeuner SAMEDI	Salade de coquillettes Filet de poulet sauce estragon Carottes persillées Fromage blanc nature et sucre Tarte aux pommes	Crêpe au fromage Filet de hoki sauce crème Courgettes persillées Saint Paulin Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc aromatisé Compote de pomme bio			
Déjeuner DIMANCHE	Terrine de poisson et sauce cocktail Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Bleu Bavarois caramel vanille	Rillettes* et cornichon Sauté de porc* sauce caramel Fondue de poireaux et pommes de terre Camembert Compote pomme abricot	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Brie Fruit de saison			

SEMAINE du 14 AU 20 juillet 2025

MON CHOIX
(cochez le menu
choisi)

MENU A

MENU B

Déjeuner LUNDI	Salade de maïs et haricots rouges Blanquette de dinde Riz façon créole Fromage blanc nature et sucre Compote pomme fraise	Carottes râpées Filet de lieu sauce beurre blanc Epinards au jus Petit moult ail et fines herbes Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage en brique Fromage blanc + sucre Galette St Michel			
Déjeuner MARDI	Cœur de palmier vinaigrette Sauté de poulet au jus Brunoise de légumes Yaourt quart de lait local bio Semoule au lait	Salade maïs et betteraves Raviolis aux légumes bio (plat complet) Yaourt quart de lait bio et local Crème caramel	☐	☐
COLLATION	Potage en brique Yaourt nature + sucre Compote pomme fraise			
Déjeuner MERCREDI	Salade de tomates bio Pizzas 4 fromages (plat complet) Buche du Pilat Fruit de saison	Salade de haricots verts Filet de colin sauce câpres Gratiné de patate douce Yaourt nature et sucre Mousse citron	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Tomme blanche Brownie			
Déjeuner JEUDI	Melon charentais Sauté de poulet sauce tomate Pommes de terre vapeur Fromage blanc bio et sucre Mousse au chocolat	Pâté de campagne* et cornichon Omelette nature Ratatouille Petit suisse sucré Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Saint-Nectaire AOP Fruit de saison			
Déjeuner VENDREDI	Feuilleté au fromage Colin meunière Riz bio Mimolette Fruit de saison bio	Rillettes* et cornichon Echine de porc* aux herbes Courgettes Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Edam Madeleine			
Déjeuner SAMEDI	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde sauce olives Petit pois-carottes Camembert Compote pomme fraise	Crêpe champignons Filet de hoki sauce ciboulette Riz Fromage blanc bio et sucre Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Gélifié chocolat			
Déjeuner DIMANCHE	Terrine de légumes et mayonnaise Marmite de saumon sauce citron Blé aux petits légumes Yaourt les 2 vaches vanille bio Gélifié chocolat	Tomates mozzarella Hachis parmentier maison (plat complet) Bleu Eclair café	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Chanteneige bio Compote pomme bio			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

SEMAINE du 21 AU 27 juillet 2025

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Champignons à la grecque Cuisse de poulet roti aux herbes Purée de pommes de terre et carottes Saint nectaire AOP Fruit de saison bio	Carottes vinaigrette Raviolis de bœuf (plat complet) Fromage blanc bio Liégeois café	A	B
COLLATION	Potage en brique Petit suisse nature et sucre Petit beurre			
Déjeuner MARDI	Salade verte Sauté de bœuf sauce mironton Quinoa bio Chanteneige bio Fruit de saison bio	Taboulé aux légumes Colin meunière Courgettes bio Yaourt bio les 2 vaches vanille Crème dessert chocolat	A	B
COLLATION	Potage en brique Fromage blanc nature et sucre Mousse chocolat			
Déjeuner MERCREDI	Feuilleté au fromage Tarte 3 fromages (plat complet) Petit suisse et sucre Fruit de saison	Melon Saucisse de Toulouse* Blé Petit moulé ail et fines herbes Flan vanille nappé caramel	A	B
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature + sucre Madeleine			
Déjeuner JEUDI	Concombres vinaigrette Falafels sauce tomate Purée de courgettes bio Chanteneige bio Compote pomme banane bio	Feuilleté volailles et champignons Rognons de bœuf sauce madère Pommes de terre vapeur Fromage blanc et sucre Fruit de saison bio	A	B
COLLATION	Potage du chef Emmental Fruit de saison bio			
Déjeuner VENDREDI	Salade de tomates bio Filet de limande sauce nantua Riz bio Brie Fruit de saison bio	Salami* et cornichon Côte de porc* jus au thym Macarons Fromage blanc Liégeois vanille	A	B
COLLATION	Potage du chef Chanteneige bio Brownie au chocolat			
Déjeuner SAMEDI	Melon charentais Pizza fromage (plat complet) Buche du pilat Tarte à la rhubarbe	Cervelas et cornichon* Saucisse fumée* Haricots beurre persillés Yaourt nature et sucre Mousse au café	A	B
COLLATION	Potage du chef Petit suisse et sucre Gaufre			
Déjeuner DIMANCHE	Crêpe au fromage Paupiette de veau Riz Munster AOP Fruit de saison bio	Quiche lorraine* Pilons de poulet au jus Poêlée de champignons Fromage blanc sucré Tarte au citron	A	B
COLLATION	Potage du chef Petit suisse aromatisé Cocktail de fruits au sirop			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

SEMAINE DU 28 juillet au 3 août 2025

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Salade de lentilles échalotes Sauté de poulet au jus Coquillettes bio Edam Compote pomme Abricot	Taboulé aux légumes Filet de colin sauce ciboulette Aubergines à la tomate Petit suisse et sucre Muffin crumble fruits rouges	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Compote pomme pruneaux			
Déjeuner MARDI	Carottes vinaigrette Cordon bleu de volaille Purée de pommes de terre Yaourt nature bio et local Fruit de saison bio	Friand à la viande* Andouillette* sauce moutardée Haricots verts Saint Paulin Liégeois café	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Livarot AOP Flan vanille nappé caramel			
Déjeuner MERCREDI	Salade verte Filet de cabillaud sauce beurre citorn Riz Fromage blanc nature Fruit de saison bio	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux épices Semoule Carré de l'est Compote pomme pêche	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Petit suisse + sucre Fruit de saison			
Déjeuner JEUDI	Sardines et beurre Roti de bœuf et ketchup Pommes de terre persillées Tartare Fruit de saison bio	Salade verte Cannellonis (plat complet) Yaourt nature Ananas au sirop	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage ail et fines herbes Crème dessert vanille bio			
Déjeuner VENDREDI	Salade de tomates bio Pâvé de saumon sauce oseille Riz bio créole Tomme grise Mousse au chocolat au lait	Terrine de légumes et mayonnaise Œuf mornay Epinards Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc bio+ sucre Petit beurre			
Déjeuner SAMEDI	Salami* et cornichon Sauté de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes Yaourt nature et sucre Crème caramel	Thon mayonnaise Sauté de dinde sauce dijonnaise Carottes Tomme grise Liégeois à la vanille	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Petit suisse nature et confiture Compote de pomme fraise			
Déjeuner DIMANCHE	Carottes vinaigrette Paupiette de saumon Gratin dauphinois Cantal AOC Gâteau quatre-quarts maison	Salade haricot rouge et maïs Chicken wings Brocolis Yaourt nature + sucre Compote pomme pruneaux	☐	☐
COLLATION	Potage en brique Camembert Fruit de saison			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

SEMAINE DU 4 au 10 aout 2025.

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Salade de betteraves Bolognaise de bœuf Torsades Camembert Fruit de saison bio	Carottes vinaigrette Filet de colin sauce beurre blanc Courgettes bio Yaourt nature et sucre Compote pomme fraise	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Compote pomme pruneaux			
Déjeuner MARDI	Feuilleté au fromage Omelette Epinards et pommes de terre Yaourt quart de lait nature et sucre Fruit de saison bio	Salade de tomates bio et mozzarella Parmentier patate douce et lentilles (plat complet) Chanteneige bio Liégeois café	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Livarot AOP Flan vanille nappé caramel			
Déjeuner MERCREDI	Concombre à la crème ciboulette Sauté de veau sauce orientale Semoule Camembert bio Gâteau moelleux à la cannelle du chef	Pomelos et sucre Aile de raie sauce grenobloise Boulgour Saint Paulin Crème dessert au chocolat	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
Déjeuner JEUDI	Melon charentais Tarte aux légumes (plat complet) Fromage blanc bio et sucre Liégeois au chocolat	Carottes râpées bio Quenelle de brochet sauce aurore Riz Petit suisse Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Petit suisse + sucre Crème dessert vanille bio			
Déjeuner VENDREDI	Salade de tomates bio Filet de merlu sauce crème Riz façon créole Fromage frais ail et fines herbes Fruit de saison bio	Taboulé Roti de porc* sauce robert Courgettes persillées Yaourt bio vanille Beignet chocolat noisettes	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Brie Petit beurre			
Déjeuner SAMEDI	Salade de lentilles échalotes Sauté de poulet sauce forestière Pommes de terre vapeur Chanteneige bio Liégeois au café	Salami* et cornichon Escalope de dinde sauce tomate Coquillettes Cantal Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Carré de l'est Compote pomme fraise			
Déjeuner DIMANCHE	Coleslaw Sauté de bœuf au jus Purée de pommes de terre Edam Chou vanille	Sardines à l'huile Echine de porc* Riz pilaf Bleu Compote pomme fraise	☐	☐
COLLATION	Potage en brique Fromage blanc et sucre Fruit de saison			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Betteraves à l'échalote Rognons de bœuf sauce madère Purée de pommes de terre Saint paulin Compote pomme pêche	Carottes vinaigrette Sauté de bœuf sauce tomate Ratatouille Yaourt les 2 vaches bio nature et sucre Fruit de saison bio	A	B
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Liégeois café			
Déjeuner MARDI	Carottes râpées Omelette au fromage Pommes de terre sauce tomate Cantal AOC Fruit de saison bio	Quiche lorraine* Sauté de poulet au jus Coquillettes Fromage blanc bio + sucre Compote pomme bio	A	B
COLLATION	Potage du chef Saint Nectaire Fruit de saison			
Déjeuner MERCREDI	Melon charentais Tarte chèvre tomates (plat complet) Chanteneige bio Mousse au chocolat	Avocat mayonnaise Filet de hoki sauce grenobloise Riz Fromage blanc nature et sucre Demi poire au sirop	A	B
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc nature et sucre Beignet aux pommes			
Déjeuner JEUDI	Concombre et feta Sauté de poulet façon DG Pommes de terre vapeur Mimolette Mousse au café	Terrine de poisson et mayonnaise Côte de porc* au jus Haricots verts Yaourt nature bio et sucre Compote pomme banane bio	A	B
COLLATION	Potage du chef Pont l'Evêque Compote pomme abricot			
Déjeuner VENDREDI	Cœur de palmier vinaigrette Filet de hoki sauce beurre citron Farfalles bio Tomme blanche Crème dessert vanille bio	Feuilleté volaille Colombo de poisson Riz et courgette béchamel au lait de coco Yaourt nature sucré Muffin crumble fruits rouges	A	B
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Petit beurre			
Déjeuner SAMEDI	Macédoine vinaigrette Pizza 4 fromages (plat complet) Fromage blanc et sucre Compote p/pruneaux	Rosette et beurre* Echine de porc* aux herbes Fondue de poireaux, pdt Camembert Liégeois café	A	B
COLLATION	Potage du chef Yaourt bio vanille les 2 vaches Gélifié vanille			
Déjeuner DIMANCHE	Salade de tomates basilic Filet de lieu sauce oseille Poêlée navets, carottes et pommes de terre Bleu Tarte au chocolat	Salade de haricots beurre Blanquette de dinde Riz Coulommiers Compote pomme pêche	A	B
COLLATION	Potage en brique Edam Fruit de saison			

SEMAINE DU 18 au 24 août

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Betteraves vinaigrette Filet de lieu sauce ciboulette Epinards béchamel Vache qui rit bio Crème dessert au chocolat	Coleslaw bio Sauté de porc BBC sauce colombo* Riz Mimolette Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage en brique Tomme blanche Liégeois café			
Déjeuner MARDI	Salade 4 saisons Roti de bœuf et ketchup Salade de pâtes estivale Yaourt nature et sucre Fruit de saison bio	Feuilleté au fromage Boudin blanc* Purée de potiron Cantal AOC Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage Saint Nectaire AOP Fruit de saison			
Déjeuner MERCREDI	Salade verte vinaigrette Boulettes de bœuf sauce poivre Semoule Tomme blanche Compote pomme fraise	Pâté de campagne* et cornichons Filet de colin sauce beurre blanc Riz créole Fromage blanc + sucre Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage Fromage blanc nature et sucre Beignet aux pommes			
Déjeuner JEUDI	Œuf dur mayonnaise Hachis parmentier maison (plat complet) Faisselle Pomme au four	Rosette* et cornichon Bolognaise de bœuf Coquillettes Tomme blanche Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage Petit suisse nature et sucre Crêpe sucrée			
Déjeuner VENDREDI	Crêpe aux champignons Filet de merlu sauce aurore Coquillettes Saint Nectaire Compote pomme pruneaux	Mortadelle* Nuggets de blé Courgettes bio Fromage blanc bio et sucre Liégeois vanille	☐	☐
COLLATION	Potage Yaourt nature nature et sucre Tarte rhubarbe			
Déjeuner SAMEDI	Sardine à l'huile Filet de cabillaud sauce crème Pommes de terre vapeur Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Avocat mayonnaise Lasagnes de bœuf (plat complet) Saint-Nectaire AOP Mousse au chocolat	☐	☐
COLLATION	Potage Yaourt bio vanille Gélifié vanille			
Déjeuner DIMANCHE	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf au jus Gratin de chou-fleur Yaourt nature et sucre Gâteau maison fleur d'oranger	Rillettes* et cornichons Blanquette de poisson Riz pilaf Bleu Compote pomme pêche	☐	☐
COLLATION	Potage Edam Fruit de saison			

SEMAINE DU 25 au 31 aout 2025

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Carottes râpées Tortellinis saumon sauce tomate (plat complet) Fromage blanc bio Crème dessert caramel	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce ciboulette Riz façon créole Camembert Compote pomme banane bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Mimolette Ananas au sirop			
Déjeuner MARDI	Maquereaux sauce tomate Cuisse de poulet roti Purée de pommes de terre et carottes Brie Cocktail de fruits au sirop	Œuf dur mayonnaise Moussaka (plat complet) Yaourt bio les 2 vaches vanille Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc aromatisé Muffin			
Déjeuner MERCREDI	Salade verte vinaigrette Pizza 4 fromages (plat complet) Fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait	Croissant au jambon* Echine de porc* au thym Haricots verts bio Yaourt aux fruits Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Petit suisse nature et sucre Compote pomme abricot			
Déjeuner JEUDI	Concombres vinaigrette Chili sin carne Riz Petit suisse + sucre Compote pomme pêche	Cœur de palmier vinaigrette Filet de merlu sauce crème Ratatouille Fromage blanc et sucre Flan vanille nappé caramel	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Emmental Riz au lait			
Déjeuner VENDREDI	Tomates vinaigrette Saumon meunière Riz Livarot AOP Pomme au four	Feuilleté fromage Sauté de poulet sauce normande Pommes de terre persillées Yaourt bio les 2 vaches Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc et sucre Beignet à la pomme			
Déjeuner SAMEDI	Potage tomate Lasagnes ricotta épinard chèvre (plat complet) Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille	Radis et beurre Boudin noir* et tranche de pomme Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Tartare aux noix Petit beurre			
Déjeuner DIMANCHE	Poireaux vinaigrette Aile de raie sauce beurre blanc Gratin dauphinois Fourme d'Ambert AOP Muffin aux pépites de chocolat	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce basquaise Boulgour Yaourt nature et sucre Compote pomme bio	☐	☐
COLLATION	Potage en brique Brie Liégeois vanille			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

SEMAINE DU 1 au 7 SEPTEMBRE

MON CHOIX
(cochez le menu choisi)

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Carottes râpées Hachis parmentier maison (plat complet) Livarat AOP Crème dessert au chocolat	Chou-fleur sauce cocktail Tajine au poulet Semoule Camembert Compote pomme abricot	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc nature et sucre Crêpe			
Déjeuner MARDI	Salade de tomates bio Sauté de dinde sauce dijonnaise Semoule Yaourt bio et local quart de lait Gélifié vanille	Salade haricots verts Boulettes de bœuf bio sauce orientale Ratatouille Vache qui rit bio Crème dessert caramel	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
Déjeuner MERCREDI	Concombres vinaigrettes Roti de bœuf et ketchup Blé sauce tomate Fromage blanc bio Fruit de saison	Cœur de palmier vinaigrette Andouillette* sauce moutardée Purée de pommes de terre Cantal AOC Mousse au chocolat	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Chanteneige bio Compote pomme poire bio			
Déjeuner JEUDI	Avocat mayonnaise Filet de lieu sauce oseille Haricots verts Saint nectaire AOP Liégeois vanille	Salade de tomates bio Bolognaise de lentilles Torsades Yaourt nature et sucre Pomme au four	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
Déjeuner VENDREDI	Œuf dur mayonnaise Filet de merlu sauce ciboulette Purée de carottes Fromage blanc bio Fruit de saison bio	Pâté de campagne* et cornichon Emincé de dinde BBC sauce forestière Aubergines sauce tomate Gouda Gélifié vanille	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Edam Gaufre			
Déjeuner SAMEDI	Salade de riz Colin meunière Courgettes persillées Tomme blanche Brownie au chocolat	Salade de pommes de terre Bolognaise au bœuf Macaronis Yaourt nature et sucre Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Muffin			
Déjeuner DIMANCHE	Salade waldorf Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Petit suisse nature et sucre Bavarois chocolat	Céleri rémoulade Filet de limande sauce nantua Riz pilaf Yaourt nature et sucre Compote pomme poire bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Bûche du Pilât Fruit de saison bio			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Salade de maïs Boulettes de veau sauce orientale Blé Tomme grise Fruit de saison bio	Carottes râpées Axa de bœuf Pommes de terre vapeur Camembert bio Semoule au lait	A	B
COLLATION	Potage en brique Saint Nectaire AOP Compote de pomme abricot			
Déjeuner MARDI	Concombres yaourt ciboulette Sauté de bœuf bio au jus Coquillettes Fromage blanc bio et sucre Compote pomme bio	Salade de tomates Echine de porc* aux herbes Courgettes Chanteneige bio Mousse citron	A	B
COLLATION	Potage en brique Bûche du pilat Madeleine marbrée			
Déjeuner MERCREDI	Terrine de légumes Tajine de pois chiches Semoule Yaourt nature et sucre Fruit de saison bio	Croissant au jambon* Filet de poulet sauce cidre et pommes Poêlée de légumes Bleu Compote pomme pêche	A	B
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison bio			
Déjeuner JEUDI	Melon charentais Poulet grillé sauce chimichurri Gratin de chou-fleur Yaourt bio vanille Légeois au chocolat	Terrine de poisson Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Saint Paulin Fruit de saison bio	A	B
COLLATION	Potage du chef Emmental Madeleine			
Déjeuner VENDREDI	Salade de riz Filet de poisson pané et citron Haricots verts Munster Compote pomme bio	Salade de tomates Chou farci (plat complet) Fromage blanc bio et sucre Semoule au lait	A	B
COLLATION	Potage du chef Bleu Gaufre			
Déjeuner SAMEDI	Salade verte au chèvre Pâvé de saumon au citron Pommes de terres persillées Petit suisse et sucre Compote pomme abricot	Pâté de compagne* cornichon Sauté de porc* au caramel Lentilles au jus Livarots AOP Crème dessert au chocolat	A	B
COLLATION	Potage du chef Chanteneige Liegeois chocolat			
Déjeuner DIMANCHE	Salade de lentilles Blanquette de poisson Riz pilaf Yaourt sucré Gâteau moelleux vanille du chef	Salade haricots verts échalotes Nems poulet Riz cantonnais Munster Compote pomme abricot	A	B
COLLATION	Potage du chef Petit suisse nature + sucre Fruit de saison bio			

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Asperges vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignonne Pommes de terre vapeur Fromage blanc bio Fruit de saison bio	Carottes râpées Cuisse de poulet roti Blettes à la tomate Camembert Mousse café	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Saint Nectaire AOP Compote de pomme abricot			
Déjeuner MARDI	Salade de haricots beurre Sauté de dinde BBC sauce colombo Brunoise de légumes Chanteneige bio Fruit de saison bio	Melon charentais Sauté de porc* BBC sauce colombo Macaronis Fromage blanc aromatisé Crème caramel	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Bûche du pilat Madeleine marbrée			
Déjeuner MERCREDI	Melon Pilons de poulet Petits pois carottes Buche du pilat Mousse au chocolat	Pâté de campagne* et cornichon Filet de hoki sauce tomate Riz créole Yaourt nature et sucre Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison bio			
Déjeuner JEUDI	Céleri râpé sauce moutardée Parmentier patate douce lentilles (plat complet) Faisselle Semoule au lait	Salade de tomates bio Aile de raie sauce grenobloise Riz pilaf Yaourt quart de lait fraise Crème dessert chocolat	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Emmental Madeleine			
Déjeuner VENDREDI	Endives aux noix Filet de lieu sauce crème Riz Tomme noire Fruit de saison bio	Salade de coquillettes Emincé de dinde sauce forestière Ratatouille Petit suisse et sucre Crème dessert café	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Bleu Gaufre			
Déjeuner SAMEDI	Salade verte Pizza (plat complet) Emmental Muffin	Salade d'avocats Lasagnes (plat complet) Yaourt nature et sucre Compote pomme pruneau	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Chanteneige Liegeois chocolat			
Déjeuner DIMANCHE	Betteraves échalottes Paella de la mer (plat complet) Petit suisse et sucre Tarte tatin	Maquereaux sauce tomate Rognons de bœuf sauce madère Purée de pommes de terre Saint Nectaire AOP Tarte tatin	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Petit suisse nature + sucre Cocktail de fruits au sirop			

	MENU A	MENU B		
Déjeuner LUNDI	Salade de tomates Sauté de veau sauce provençale Coquillettes Yaourt nature bio Fruit de saison	Cœur de palmier vinaigrette Filet de colin sauce crème Duo carottes et navets Pont l'Evêque AOP Compote pomme pêche	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Saint Nectaire AOP Compote de pomme abricot			
Déjeuner MARDI	Œuf dur mayonnaise Quenelle sauce aurore Riz Yaourt bio vanille Fruit de saison bio	Cervelas* cornichons Pilons de poulet Petits pois aux herbes Vache qui rit bio Mousse café	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Bûche du pilat Madeleine marbrée			
Déjeuner MERCREDI	Concombres vinaigrette Blanquette de dinde Poêlée de champignons Carré de l'est Fruit de saison bio	Taboulé aux légumes Filet de lieu sauce crème Coquillettes Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison bio			
Déjeuner JEUDI	Salade piémontaise Chicken wings au barbecue Purée de pommes de terre Livarot AOP Fruits rouges de saison	Melon charentais Œuf mornay Epinards Fromage blanc nature et sucre Liégeois café	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Emmental Madeleine			
Déjeuner VENDREDI	Salade de tomates et feta Langue de bœuf sauce piquante Blé aux petits légumes Fromage blanc aromatisé Riz au lait	Salade d'artichauts Filet de merlu sauce romarin Haricots verts Mimolette Fruit de saison	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Bleu Gaufre			
Déjeuner SAMEDI	Betteraves aux pommes Filet de colin à l'italienne Coquillettes Brie Tarte flan	Champignons à la grecque Sauté de veau sauce tomate Courgettes persillées Yaourt aux fruits Fruit de saison bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Chanteneige Liegeois chocolat			
Déjeuner DIMANCHE	Pizza fromage Moussaka (plat complet) Yaourt aromatisé Gâteau maison aux pêches	Quiche lorraine* Petit sâlé* aux lentilles (plat complet) Bleu Compote pomme banane bio	☐	☐
COLLATION	Potage du chef Petit suisse nature + sucre Cocktail de fruits au sirop			