

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI

06/01

L'équipe de Scolarest vous souhaite une très belle année 2025

MARDI

07/01

Potage de légumes
Œufs durs mayonnaise
Œufs Plein Air
Terrine de poisson

Soupe du chef

Cordon bleu de volaille
« Origine UE »
Omelette à la ciboulette
Semoule BIO
Épinards BIO à la crème



Œufs Plein Air

Yaourts aux fruits bio
Pain BIO

Galette des rois

Corbeille de fruits
« Banane BIO »

MERCREDI

08/01

Œufs Plein Air

JEUDI

09/01

Taboulé BIO
Soupe de poireaux
Soupe du chef
Céleri rémoulade



Chili con carne
Escalope panée végétale

Riz pilaf
Haricots verts BIO à l'ail

Yaourt vanille bio
Pain BIO

Entremet vanille caramel

Corbeille de fruits
« Banane BIO »

VENDREDI

10/01

Salade de penne BIO au thon
Carottes BIO râpées vinaigrette
Soupe de potiron et croûtons
Soupe du chef



Poisson meunière et citron
Sauté de porc sauce moutarde

Purée de pommes de terre BIO
Carottes BIO persillées

Bio yaourt brasse sucre
Pain BIO

Gâteau basque

Corbeille de fruits
« Banane BIO »

LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique Europe



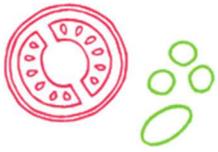
Viande Bovine Française (VBF)



Plat végétarien



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/01

Formule Snack

Frite où
Légume et
Féculent du jour

Formule équilibre

MARDI

07/01

Formule Snack
Cordon Bleu de dinde
« Origine UE »

Frite où
Légume et
Féculent du jour

Formule équilibre
Omelette à la ciboulette
Semoule **BIO**
Epinard **BIO** à la crème

MERCREDI

08/01

Formule Snack
Sauté de canard
aux pommes

Frite

LÉGENDE

JEUDI

09/01

Formule Snack
Escalope panée
végétale
Plat végétarien

Frite où
Légume et
Féculent du jour

Formule équilibre
Chili con carne
Riz pilaf
Haricots verts **BIO**

VENDREDI

10/01

Formule Snack
Poisson meunière

PAS DE FRITE !

Formule équilibre
Sauté de porc Dijonnaise
Carottes **BIO**
PDTerre **BIO**

