

# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

01/09/25

Haut cuisse de poulet BBC rôties



Haricots verts à l'ail

Pdt sautées

Camembert

Fruits de saison bio



## MARDI

02/09/25

Tomate mozzarella

Boulettes de bœuf sce barbecue



Semoule bio



Mélanges de légumes

Moelleux aux pêches



## JEUDI

04/09/25

Carottes râpées bio au jus de citrons



Omelette sauce basilic

Coquillettes bio



Fruit de saison

## VENDREDI

05/09/25

Filet de poisson frais sauce aux poivrons



Purée de pdt

Ratatouille

Vache qui rit bio



Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Crème chocolat bio



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



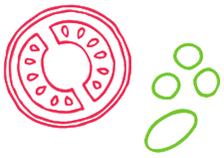
Local



Recette du chef



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08/09/25

Sauté de poulet au curry et lait de coco



Blé pilaf

Carottes au jus

Cantal



Glace vanille chocolat

MARDI

09/09/25

Concombre vinaigrette

Gnocchis sauce napolitaine



Salade verte



Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Riz au lait bio



JEUDI

11/09/25

Pastèque



Carbonara



Fleurettes de brocolis vapeur

Macaronis

Flan pâtissier



VENDREDI

12/09/25



Meunière de colin sauce tartare

Pomme de terre

Julienne de légumes bio



Coulommiers

Fruit de saison

## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



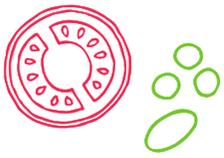
Local



Recette du chef



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

15/09/25

Bolognaise



Spaghettis

Fromage râpé

Saint Paulin

Fruit de saison bio



## MARDI

16/09/25

Melon

Bœuf sauté façon Bourguignonne



Pommes de terre rissolées

Aubergines bio et haricots verts bio

Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Yaourt aux fruits bio



## JEUDI

18/09/25

Tomates bio feta



Galette de blé noir œuf fromage



Salade verte

Cake du chef à l'orange



## VENDREDI

19/09/25



Filet de poisson au coulis de tomate

Mélange de céréales  
Haricots beurre bio



Gouda

Salade de fruits

## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE GOÛT DE NOS RÉGIONS

# LE MENU DE LA SEMAINE

LE GOÛT DE NOS RÉGIONS

Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

22/09/25

Légumes d'été et sauce Napolitaine

Parmesan



Torsades bio



Cantal



Fruit de saison



MARDI

23/09/25

Melon Charentais

Emincé de poulet sauce Marengo (tomates, olives)



Purée de pdt Poêlée de légumes

Dessert de ma mamie

Semoule au lait



JEUDI

25/09/25

Betteraves rouges bio et mache du pays Nantais



Chipolatas grillées



Lentilles du Puy en Velay

Mousse au chocolat

VENDREDI

26/09/25

Filet de poisson frais à la basquaise



Riz de Camargue

Petit pois carotte

Croute Noire des Pyrénées

Ferme de Kerdestan « Inzinzac »

Fromage blanc bio sucré



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



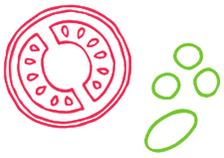
Local



Recette du chef



Plat végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

29/09/25

Samoussa de légumes sauce aigre douce



Printanière de légumes  
Coquillettes

Camembert

Crème bio au caramel



**MARDI**

30/09/25

Tomate vinaigrette

Sauté de veau aux champignons



Haricots verts persillés bio



Pommes de terre sautées

Cake pommes cannelle



**JEUDI**

02/10/25

Carottes râpées bio



Paella de poulet



Riz Paëlla  
Piperade de légumes

Salade de fruits

**VENDREDI**

03/10/25

Brandade de poisson



Salade verte

Vache qui rit bio



Fruits bio



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique



Bleu Blanc Cœur



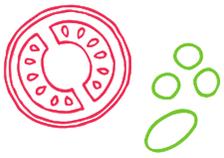
Local



Recette du  
chef



Plat  
végétarien



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

**06/10/25**

Chili sin carné



Riz de Camargue



Gratin de potiron

Emmental

Fruits de saison bio



**MARDI**

**07/10/25**

Concombre à la grecque ( olives ,feta)



Fricassée de volaille au pesto

Pâtes bio



Chou-fleur au paprika

Panna cotta au coulis de fruits rouge



**JEUDI**

**09/10/25**

Betteraves rouges bio ciboulette



Pavé de poisson sauce aïoli



Pomme vapeur

Courgettes sautées

Ile flottante

**VENDREDI**

**10/10/25**

Sauté de bœuf l'Orientale ( pois chiche épices douces)



Semoule

Julienne de légumes bio



Buchette de chèvre

**Ferme Kerdestan « Inzinzac »**

Yaourt aux fruits bio



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



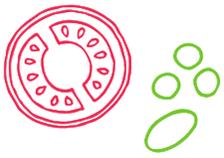
Local



Recette du chef



Plat végétarien



### LUNDI

13/10/25



Rougail de saucisse



Pommes de Terre rissolées

Poêlée de légumes

Mimolette

Moelleux ananas



### MARDI

14/10/25

Salade coleslaw bio



Falafels sauce curry



Haricots beurre

Boulgour bio aux épices



Crème chocolat bio



### JEUDI

16/10/25

Velouté créole ( courge ,coco)



Pâtes Bolognaise



Fromage râpé

Fruit de saison

### VENDREDI

17/10/25

Filet de poisson meunière



Petits pois bio aux oignons



Purée de patate douce et pdt

Edam

Compote de fruits bio + galette



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



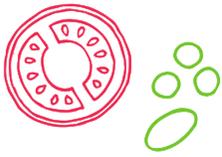
Local



Recette du chef



Plat végétarien



# PICTOGRAMME – Trame menu

**Copier/coller** le visuel du pictogramme

Le visuel s'intègre à l'intérieur du menu à droite du produit concerné  
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

## Spécifiques Scolarest



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



Origine  
France



De saison



Local



Oeufs  
Plein Air

## Marqueurs culinaires



Dessert de  
ma mamie



Dessert du  
potager



ou  
Fun  
Food



Plat  
végétarien



Soupe du  
chef



Tutti  
Frutti



Yaourt  
du chef

## Labels



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée  
(AOP)



Indication  
Géographique  
Protégée (IGP)



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Label  
Rouge



Région  
Ultrapériphérique



Bleu Blanc  
Cœur



Le Porc  
Français



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille  
Française



Haute Valeur  
Environnementale