

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/11/25

Emincé de poulet au basilic



Pdt rissolées

Petit pois aux oignons

Cantal



Fruit de saison bio



MARDI

04/11/25

Taboulé (semoule bio) à la menthe



Falafels sauce blanche



Torsades

Haricots verts à l'ail

Moelleux aux amandes et miel



JEUDI

06/11/25

Velouté de poireaux bio



Bœuf aux carottes



Semoule couscous

Ratatouille de légumes

La Ferme de Kerdestan

Yaourt vanille BIO



VENDREDI

07/11/25

Filet de poisson frais sauce beurre blanc



Riz pilaf de Camargue



Carottes bio au cumin



Vache qui rit bio



Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/11/25

Velouté de potiron bio



Hachis Parmentier



Salade verte

La Ferme de Kerdestan

Yaourt aux fruits bio



MARDI

11/11/25

JEUDI

13/11/25

Coleslaw bio de choux rouges
(Carottes et choux rouges émincés bio)



Tajine de légumes et pois chiche
au fenouil



Haricots plats et piperade

Semoule couscous

Cake aux pommes caramélisées



VENDREDI

14/11/25

Pavé de poisson sauce provençale



Blé bio



Gratin de chou fleur bio



Tomme grise

Fruit de saison

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



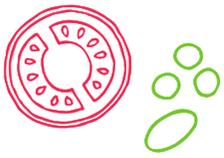
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

17/11/25

Escalope de dinde à la crème



Boulgour
Poêlée de légumes

Saint Nectaire



Fruit de saison bio (pommes)



MARDI

18/11/25

Céleri bio râpé au fromage blanc



Omelette au fromage



Pommes rissolées
Purée de potimarron bio



Brownies



JEUDI

20/11/25

Potage de légumes BIO
(Carottes poireaux pdt)



Pavé de poisson sauce aïoli



Riz de Camargue



Jardinière de légumes

Flan nappée caramel bio



VENDREDI

21/11/25



Pates bio à la Bolognaise



Fromage râpé

Cantal

Salade de fruits exotique

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



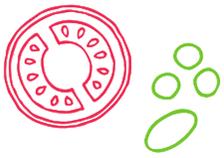
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

24/11/25

Sauté de veau à la Forestière 

Semoule couscous bio



Duo de Haricots

Edam

Crumble aux pommes



MARDI

25/11/25

Potage Dubarry
(chou-fleur bio)



Tartiflette



Salade verte

Mousse au chocolat

JEUDI

27/11/25

Betteraves rouges vinaigrette

Boulettes de légumes sauce basilic



Ratatouille de légumes
Macaronis

La Ferme de Kerdestan

Crème dessert caramel bio



VENDREDI

28/11/25

Poisson pané au citron



Riz pilaf
Jardinière de légumes

St Paulin

Fruit de saison bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



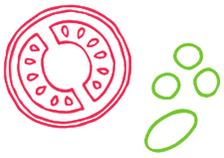
Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/12/25

Tortellini aux épinards et ricotta
Sauce fromage



Camembert

Fruits bio (Banane)



MARDI

02/12/25

Velouté de légumes
(PDT, carottes et poireaux)



Sauté de poulet Basquaise



Haricots verts persillés bio



Pomme de terre rôties

La Ferme De Kerdestan

Yaourt bio à la vanille



JEUDI

04/12/25

Carottes râpées bio ciboulette



Rougail de saucisse

Riz bio



Fruit de saison

VENDREDI

05/12/25

Tajine de poisson aux légumes



Purée de carottes

Vache qui rit bio



Semoule au lait à la vanille



LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du
chef



Plat
végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08/12/25

Soupe de tomates vermicelle



Fajitas de Bœuf



Riz de Camargue



Poêlée brocolis

La Ferme De Kerdestan

Yaourt nature sucré bio



MARDI

09/12/25

Wok de spaghettis aux petits légumes sauce Napolitaine et fromages râpés



Buchette chèvre

Moelleux chocolat amandes



JEUDI

11/12/25

Chou chinois en salade
(Chou Chinois, menthe, pousse de soja et dés de fromage)

Blanquette de poisson



Purée de pdt

Chou fleur au paprika

Fruit de saison bio



VENDREDI

12/12/25

Ty producteur Kervignac
Chipolatas sauce moutarde



Lentilles

Petits pois jeune carotte bio



Coulommiers

Compote de fruits bio + galette St Michel



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Local



Recette du chef



Plat végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Magie
d'Alsace

LUNDI

15/12/25

Ty producteur Kervignac

Rôti de porc Braisé au jus d'ail



Poêlée de légumes façon
choucroute

Pomme de terre

Munster



Pain d'épices



MARDI

16/12/25

Velouté de carottes bio



Nems de légumes sauce aigre
douce



Haricots plats à l'ail

Coquillettes

La Ferme de Kerdestan

Yaourt aux fruits bio



JEUDI

18/12/25



Terrine au saumon et crème
citron ciboulette



Filet de dinde sauce suprême

Poêlée de légumes festifs

Pomme Campagnarde

Entremet Chocolat Noisette

Chocolat de Noël



VENDREDI

19/12/25

Filet de poisson frais aux poireaux



Petits pois et carottes
aux oignons

Riz de Camargue



Buchette chèvre

Fruit de saison bio



Agriculture
Biologique



Bleu Blanc Cœur



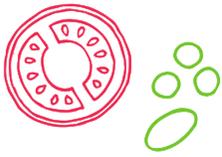
Local



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