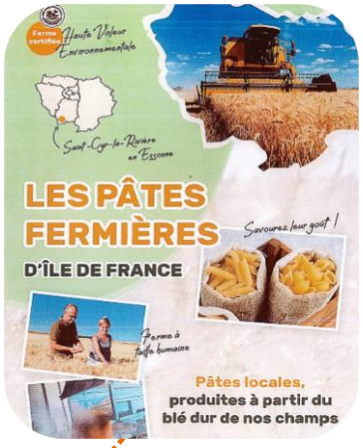
LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

cultiv' ta forme!

Végétarien

LUNDI 2/11/26	MARDI 3/11/26	MERCREDI 4/11/26	JEUDI 5/11/26	VENDREDI 6/11/26
	Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade		Concombres bulgare Salade coleslaw	Potage brocolis BIO
Rôti de porc sauce champignon Viande Française SP/SV: Filet de lieu sauce sauce champignon	Sauté de bœuf sauce aux oignons Viande Française SV: Galette de lentilles, boulgour et légumes	Boulettes d'agneau sauce orientale SV: Saucisse végétale	Bolognaise aux lentilles	Filet de lieu sauce ciboulette
Polenta au potiron	Duo: Pommes de terre, brisures de choux-fleur	Semoule BIO	Pâtes locales: Torchietti	Epinards béchamel Riz
Mimolette Gouda		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé Petit suisse aromatisé	
Pomme Orange	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Poire		Crêpe + sucre Crêpe + confiture



GOÛTER
Moelleux fourré abricot
Fromage blanc sucré
Compote pomme/fraise

LEGENDE
- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9/11/26	10/11/26	11/11/26	12/11/26	13/11/26
	Céleri BIO rémoulade Carottes râpées BIO vinaigrette			Salade fromagère (salade et dés d'emmental) Salade & féta
Boulettes Mac & cheese (croquettes panées, coquillettes et fromage)	Emincé de bœuf sauce paprika Viande Française SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux	Armistice	Filet de poisson pané	Cuisse de poulet au jus Viande Française SV: Pané de blé, fromage, épinard
Haricots plats à l'ail & au persil	Petits pois		Duo: Riz, ratatouille	Carottes persillées
Cantal AOP Pont l'Evêque AOP			Bûche mi-chèvre Bleu	
Kiwi BIO Orange BIO	Dessert lacté chocolat Dessert lacté vanille nappé caramel		Clémentine BIO Poire BIO	Moelleux à la noix de coco

GOÛTER

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

Cultiv' ta forme!

Végétarien

Vive l'automne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/11/26	17/11/26	18/11/26	19/11/26	20/11/26
	Pomelos Céleri sauce cocktail		Carottes râpées vinaigrette Concombres vinaigrette	
Filet de lieu sauce crème	Rôti de porc sauce diable Viande Française SP/SV: Palet pois, blé sauce diable	Cordon bleu de volaille SV: Pépites de colin aux 3 céréales	Omelette BIO	Parmentier au potiron NOUVEAUTE SV: Parmentier de saumon au potiron
Haricots verts Boulgour	Lentilles	Epinards Macaroni	Brocolis aux saveurs italiennes Pommes de terre	*
Coulommiers Pointe de Brie	Yaourt aromatisé BIO Petit suisse aromatisé BIO	Saint Paulin		Petit Louis Chanteneige
Orange Kiwi		Crème dessert caramel	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Pomme BIO Ananas BIO

GOÛTER

Barre pâtissière
Yaourt nature + sucre
Poire

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

Végétarien

LUNDI 23/11/26	MARDI 24/11/26	MERCREDI 25/11/26	JEUDI 26/11/26	VENDREDI 27/11/26
		Carottes râpées vinaigrette	Potage courgettes	
Sauté de poulet sauce miel & abricot Viande Française SV: Palet végétarien à la patate douce	Filet de colin sauce provençale	Normandin de veau sauce tajine SV: Filet de merlu sauce tajine	Pizza cheddar emmental	Emincé de bœuf sauce chasseur Viande Française SV: Pané de blé, fromage, épinard
Petits pois	Duo: Pommes de terre, ratatouille	Semoule BIO	Salade batavia	Pommes noisettes
Yaourt nature BIO + sucre Fromage blanc nature BIO + sucre	Camembert Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé		Edam Mimolette
Cake à la vanille	Kiwi Orange		Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Poire BIO Pomme BIO

GOÛTER

Pain au lait
Fromage blanc sucré
Clémentine

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

cultiv' ta forme!
Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	30/11/26	1/12/26	2/12/26	3/12/26	4/12/26
		Salade coleslaw *Céleri rémoulade*		*Potage crecy* *(carottes)*	*Concombres bulgare* *Salade batavia*
	Rôti de porc sauce aux pommes *Viande Française* *SP/SV: Cubes de saumon sauce oseille*	*Sauté de bœuf sauce barbecue* *Viande Française* *SV: Palet pois blé sauce barbecue*	*Tomate farcie sauce tomate* *SV: Boulettes de blé sauce tomate*	*Tortelloni BIO provençale sauce crème* *& fromage râpé*	*Filet de merlu sauce 4 épices*
	Coquillettes BIO aux petits légumes	*Duo: Pommes de terre, courgettes*	*Riz*	*	*Haricots verts persillées*
	Cantal AOC *Pont l'Evêque AOP*		*Le Carré Président*		
	Clémentine *Pomme*	*Crème dessert chocolat* *Crème dessert vanille*	*Banane*	*Orange* *Poire*	*Moelleux à la vanille*

GOÛTER

Petits-beurre
Petit suisse sucré
Jus d'orange

LEGENDE

Potage du chef
Recette du chef
Produit local
Plat végétarien
Agriculture biologique
Issu de label rouge
Viande bovine Française
Volaille Française
Porc Français
Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

*** Fruits selon approvisionnement**

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette



Végétarien

cultiv' ta forme!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7/12/26	8/12/26	9/12/26	10/12/26	11/12/26
Carottes râpées BIO vinaigrette *Chou blanc BIO vinaigrette*		*Concombres BIO vinaigrette*	*Salade fromagère (salade et dés d'emmental)* *Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûtons)*	*Potage dubarry, vache qui rit* *(chou-fleur)*
Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française *SV: Galette de lentilles, boulgour, légumes*	*Cordon végétal tomate*	*Dos de colin meunière*	*Cuisse de poulet au jus Viande Française* *SV: Omelette*	*Lasagnes bolognaise* *SV: Lasagnes ricotta, chèvre, épinards*
Pommes de terre persillées	*Pâtes locales: Conchiglie*	*Haricots beurre*	*Polenta à la carotte* (NOUVEAUTÉ)	*
Petit suisse aromatisé *Yaourt aromatisé*	*Emmental* *Saint Paulin*			
	Clémentine *Poire*	*Gaufre + chocolat* (NOUVEAUTÉ)	*Dessert lacté chocolat* *Dessert lacté vanille nappé caramel*	*Ananas BIO* *Orange BIO*

GOÛTER

Croissant
Yaourt sucré
Banane

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

Repas de Noël

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
14/12/26	15/12/26	16/12/26	17/12/26	18/12/26
	Duo de chou BIO vinaigrette *Carottes râpées BIO vinaigrette*			
Saucisse fumée (porc) *SP/SV: Saucisse végétale*	*Filet de lieu sauce crème de potiron*	*Boulette de blé, tomate, basilic, sauce espelette*		*Bolognaise de bœuf Viande Française* *SV: Bolognaise aux lentilles*
Lentilles	*Duo: Riz, ratatouille*	*Brocolis* *Pommes de terre*		*Coquillettes BIO*
Coulommiers *Pointe de Brie*	*Yaourt aromatisé* *Petit suisse aromatisé*	*Petit moulé nature*		*Edam* *Mimolette*
Clémentine BIO *Pomme BIO*		*Banane*		*Kiwi* *Ananas*

GOÛTER

Barre pâtissière
Fromage blanc sucré
Purée de pomme/banane

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

Végétarien

cultiv' ta forme!

VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/12/26	22/12/26	23/12/26	24/12/26	25/12/26
Salade coleslaw		*Potage tomate*	*Concombre BIO vinaigrette*	
Emincé de dinde sauce blanquette Viande Française *SV: Bouché de blé à l'orientale*	*Normandin de veau sauce basquaise* *SV: Filet de merlu sauce basquaise*	*Tarte butternut comté AOP*	*Pépites de colin aux 3 céréales*	*NOEL*
Blé aux petits légumes	*Semoule BIO*	*Salade*	*Duo de carottes jaunes et orange aux épices*	
Petit suisse aromatisé	*Camembert*	*Yaourt nature BIO + sucre*		
	Clémentine		*Gâteau basque*	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Moelleux fourré choco-noisette *Lait nature* *Pomme*	*Pain + confiture* *Fromage blanc sucré* *Jus de pomme*	*Pain au lait* *Lait nature* *Banane*	*Barre marbrée* *Petit suisse sucré* *Orange*	

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Elémentaire

Scolarest
Bien dans son assiette

VACANCES

Cultiv' ta forme!

Végétarien

LUNDI 28/12/26	MARDI 29/12/26	MERCREDI 30/12/26	JEUDI 31/12/26	VENDREDI 1/1/27
Carottes râpées BIO vinaigrette asiatique NOUVEAUTE		Potage potiron	Salade fromagère (salade et dés d'emmental)	
Sauté de bœuf sauce marengo Viande Française SV: Palet pois, blé sauce marengo	Filet de lieu sauce crème	Hachis parmentier SV: Brandade de poisson	Croque fromage végétarien	NOUVEL AN
Torti BIO	Duo: Pommes de terre, ratatouille	*	Petits pois	
	Mimolette	Yaourt aromatisé BIO		
Crème dessert vanille	Clémentine		Cake au chocolat NOUVEAUTE	

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Pomme	Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	Biscuit noix de coco Lait nature Compote pomme/pêche	Pain au lait Yaourt aromatisé Banane	

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Francaise
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

*** Fruits selon approvisionnement**

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

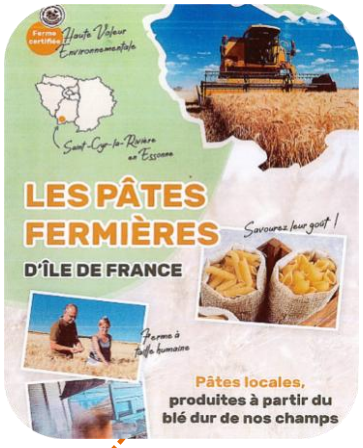
LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette

cultiv' ta forme!

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2/11/26	3/11/26	4/11/26	5/11/26	6/11/26
	Carottes râpées vinaigrette		Concombres bulgare	Potage brocolis BIO
Rôti de porc sauce champignon Viande Française SP/SV: Filet de lieu sauce sauce champignon	Sauté de bœuf sauce aux oignons Viande Française SV: Galette de lentilles, boulgour et légumes	Boulettes d'agneau sauce orientale SV: Saucisse végétale	Bolognaise aux lentilles	Filet de lieu sauce ciboulette
Polenta au potiron	Duo: Pommes de terre, brisures de choux-fleur	Semoule BIO	Pâtes locales: Torchietti	Epinards béchamel Riz
Mimolette		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé	
Pomme	Liégeois vanille	Poire		Crêpe + sucre



GOÛTER
Moelleux fourré abricot
Fromage blanc sucré
Compote pomme/fraise

LEGENDE
- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9/11/26	10/11/26	11/11/26	12/11/26	13/11/26
	Céleri BIO rémoulade			Salade fromagère (salade et dés d'emmental)
Boulettes Mac & cheese (croquettes panées, coquillettes et fromage)	Emincé de bœuf sauce paprika Viande Française SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux	Armistice	Filet de poisson pané	Cuisse de poulet au jus Viande Française SV: Pané de blé, fromage, épinard
Haricots plats à l'ail & au persil	Petits pois		Duo: Riz, ratatouille	Carottes persillées
Cantal AOP			Bûche mi-chèvre	
Kiwi BIO	Dessert lacté chocolat		Clémentine BIO	Moelleux à la noix de coco

GOÛTER

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette

Cultiv' ta forme!

Végétarien

Vive l'automne

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/11/26	17/11/26	18/11/26	19/11/26	20/11/26
	Pomelos		Carottes râpées vinaigrette	
Filet de lieu sauce crème	Rôti de porc sauce diable Viande Française SP/SV: Palet pois, blé sauce diable	Cordon bleu de volaille SV: Pépites de colin aux 3 céréales	Omelette BIO	Parmentier au potiron NOUVEAUTÉ SV: Parmentier de saumon au potiron
Haricots verts Boulgour	Lentilles	Epinards Macaroni	Brocolis aux saveurs italiennes Pommes de terre	*
Coulommiers	Yaourt aromatisé BIO	Saint Paulin		Petit Louis
Orange		Crème dessert caramel	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Pomme BIO

GOÛTER

Barre pâtissière
Yaourt nature + sucre
Poire

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette

Végétarien

LUNDI 23/11/26	MARDI 24/11/26	MERCREDI 25/11/26	JEUDI 26/11/26	VENDREDI 27/11/26
		Carottes râpées vinaigrette	*Potage courgettes*	
Sauté de poulet sauce miel & abricot *Viande Française* *SV: Palet végétarien à la patate douce*	*Filet de colin sauce provençale*	*Normandin de veau sauce tajine* *SV: Filet de merlu sauce tajine*	*Pizza cheddar emmental*	*Emincé de bœuf sauce chasseur* *Viande Française* *SV: Pané de blé, fromage, épinard*
Petits pois	*Duo: Pommes de terre, ratatouille*	*Semoule BIO*	*Salade batavia*	*Pommes noisettes*
Yaourt nature BIO + sucre	*Camembert*	*Petit suisse aromatisé*		*Edam*
Cake à la vanille	*Kiwi*		*Dessert lacté vanille nappé caramel*	*Poire BIO*

GOÛTER

Pain au lait
Fromage blanc sucré
Clémentine

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

*** Fruits selon approvisionnement**

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne Maternelle

Scolarest — Bien dans son assiette

cultiv' ta forme! Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	30/11/26	1/12/26	2/12/26	3/12/26	4/12/26
		Salade coleslaw		*Potage crecy (carottes)*	*Concombres bulgare*
	Rôti de porc sauce aux pommes Viande Française	*Sauté de bœuf sauce barbecue Viande Française*	*Tomate farcie sauce tomate*	*Tortelloni BIO provençale sauce crème & fromage râpé*	*Filet de merlu sauce 4 épices*
	SP/SV: Cubes de saumon sauce oseille	*SV: Palet pois blé sauce barbecue*	*SV: Boulettes de blé sauce tomate*		
	Coquillettes BIO aux petits légumes	*Duo: Pommes de terre, courgettes*	*Riz*	*	*Haricots verts persillées*
	Cantal AOC		*Le Carré Président*		
	Clémentine	*Crème dessert chocolat*	*Banane*	*Orange*	*Moelleux à la vanille*

GOÛTER

Petits-beurre

Petit suisse sucré

Jus d'orange

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

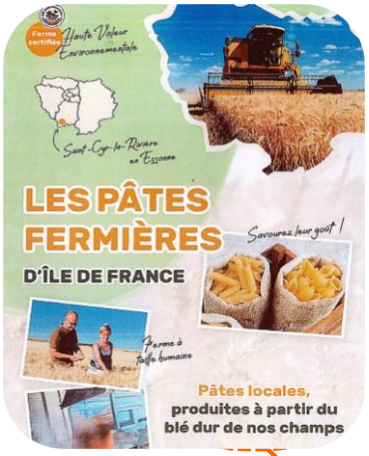
* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette



Végétarien

cultiv' ta forme!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7/12/26	8/12/26	9/12/26	10/12/26	11/12/26
Carottes râpées BIO vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette	Salade fromagère (salade et dés d'emmental)	Potage dubarry, vache qui rit (chou-fleur)
Emincé de bœuf sauce goulash Viande Française SV: Galette de lentilles, boulgour, légumes	Cordon végétal tomate	Dos de colin meunière	Cuisse de poulet au jus Viande Française SV: Omelette	Lasagnes bolognaise SV: Lasagnes ricotta, chèvre, épinards
Pommes de terre persillées	Pâtes locales: Conchiglie	Haricots beurre	Polenta à la carotte (NOUVEAUTÉ)	*
Petit suisse aromatisé	Emmental			
	Clémentine	Gaufre + chocolat (NOUVEAUTÉ)	Dessert lacté chocolat	Ananas BIO

GOÛTER

Croissant
Yaourt sucré
Banane

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette

Repas de Noël

LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI
14/12/26	15/12/26	16/12/26	17/12/26	18/12/26
	Duo de chou BIO vinaigrette			
Saucisse fumée (porc) *SP/SV: Saucisse végétale*	*Filet de lieu sauce crème de potiron*	*Boulette de blé, tomate, basilic, sauce espelette*		*Bolognaise de bœuf Viande Française* *SV: Bolognaise aux lentilles*
Lentilles	*Duo: Riz, ratatouille*	*Brocolis* *Pommes de terre*		*Coquillettes BIO*
Coulommiers	*Yaourt aromatisé*	*Petit moulé nature*		*Edam*
Clémentine BIO		*Banane*		*Kiwi*

Végétarien

GOÛTER

Barre pâtissière
Fromage blanc sucré
Purée de pomme/banane

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette

cultiv' ta forme!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	VACANCES		Végétarien		
	21/12/26	22/12/26	23/12/26	24/12/26	25/12/26
	Salade coleslaw		Potage tomate	Concombre BIO vinaigrette	
	Emincé de dinde sauce blanquette Viande Française SV: Bouché de blé à l'orientale	Normandin de veau sauce basquaise SV: Filet de merlu sauce basquaise	Tarte butternut comté AOP	Pépites de colin aux 3 céréales	NOEL
	Blé aux petits légumes	Semoule BIO	Salade	Duo de carottes jaunes et orange aux épices (NOUVEAUTÉ)	
	Petit suisse aromatisé	Camembert	Yaourt nature BIO + sucre		
		Clémentine		Gâteau basque	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Pomme	Pain + confiture Fromage blanc sucré Jus de pomme	Pain au lait Lait nature Banane	Barre marbrée Petit suisse sucré Orange	

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Française
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LE MENU DE LA SEMAINE
Crosne Maternelle

Scolarest
Bien dans son assiette

VACANCES

cultiv' ta forme!

Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	28/12/26	29/12/26	30/12/26	31/12/26	1/1/27
	Carottes râpées BIO vinaigrette asiatique NOUVEAUTÉ		Potage potiron	Salade fromagère (salade et dés d'emmental)	
	Sauté de bœuf sauce marengo Viande Française SV: Palet pois, blé sauce marengo	Filet de lieu sauce crème	Hachis parmentier SV: Brandade de poisson	Croque fromage végétarien	NOUVEL AN
	Torti BIO	Duo: Pommes de terre, ratatouille	*	Petits pois	
		Mimolette	Yaourt aromatisé BIO		
	Crème dessert vanille	Clémentine		Cake au chocolat NOUVEAUTÉ	
GOÛTER	Pain + barre de chocolat Yaourt sucré Pomme	Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Jus de pomme	Biscuit noix de coco Lait nature Compote pomme/pêche	Pain au lait Yaourt aromatisé Banane	

LEGENDE

- Potage du chef
- Recette du chef
- Produit local
- Plat végétarien
- Agriculture biologique
- Issu de label rouge
- Viande bovine Francaise
- Volaille Française
- Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Filière marine engagée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement

Origine de la viande bovine : France

Scolarest vous souhaite un bon appétit !