Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 10

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
		Menu fête des grands mères			
LUNDI MIDI	**04/03**	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde Vallée d'Auge Riz Bio Petit suisse nature BIO et sucre Eclair au chocolat		**A**	**B**
LUNDI SOIR		Poireau vinaigrette Hachis Parmentier Gouda Purée de pommes poire			
MARDI MIDI	**05/03**	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde FR BBC Petits pois Chanteneige Fruit de saison	Potage au champignons du chef Filet de lieu sauce aux 4 épices Courgettes à l'ail Tartare Fruit de saison	**A**	**B**
MARDI SOIR		Carotte vinaigrette Tarte épinard chèvre Mimolette Purée de pommes			
		Menu Auvergne et son vin			
MERCREDI MDI	**06/03**	Salade de lentilles vinaigrette Potée auvergnate* Légumes potée Saint Nectaire Fougnarde (dessert aux pommes)			
MERCREDI SOIR		Potage de potiron du chef Pâtes au jambon* Fromage blanc aromatisé Fruit de saison			
JEUDI MIDI	**07/03**	Rosette et cornichon * Sauté de bœuf sauce crème Coquillettes BIO Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Roulade de volaille au olives Cuisse de poulet aux herbes Riz aux petit pois Yaourt aromatisé Fruit de saison	**A**	**B**
JEUDI SOIR		Concombre à la crème Gnocchi courgette et Vache qui rit Suisse fruité Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	**08/03**	Potage de légumes du chef Filet de colin meunière et citron Duo de carottes braisées et pommes de terre Cantal AOP Brownie du chef	Radis beurre Bœuf strogonoff Pommes vapeur persillées Edam Fruit de saison	**A**	**B**
VENDREDI SOIR		Friand à la viande Salade niçoise Coulommiers Mousse chocolat			
SAMEDI MIDI	**09/03**	Carottes râpées vinaigrette Côte de porc sauce charcutière* Penne Tartare Purée de pomme banane		**A**	
SAMEDI SOIR		Jambon de poulet Purée de pomme de terre Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	**10/03**	Macédoine vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Haricots verts Saint Paulin Quatre quart fleur d'oranger du chef		**A**	
DIMANCHE SOIR		Chou blanc vinaigrette Quiche lorraine* Petit suisse et sucre Purée pomme pruneau			

Bon appétit !

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ — ville Antony

Menu portage - semaine 2

MENU SANS SUCRE

	Menu fête des grands mères
LUNDI MIDI	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde Vallée d'Auge Riz Bio Petit suisse nature BIO Eclair au chocolat
LUNDI SOIR	poireau vinaigrette Hachis Parmentier Gouda Purée de pommes poire
MARDI MIDI	Potage au champignons du chef Filet de lieu sauce aux 4 épices Courgettes à l'ail Tartare Fruit de saison
MARDI SOIR	Carotte vinaigrette Tarte épinard chèvre Mimolette Purée de pommes
	Menu Auvergne et son vin
MERCREDI MDI	Salade de lentilles vinaigrette Potée auvergnate* Légumes potée Saint Nectaire Fougnarde (dessert aux pommes)
MERCREDI SOIR	Potage de potiron du chef Pâtes au jambon* Fromage blanc aromatisé Fruit de saison
JEUDI MIDI	Roulade de volaille au olives Cuisse de poulet aux herbes Riz aux petit pois Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI SOIR	Concombre à la crème Gnocchi courgette et Vache qui rit Suisse fruité Fruit de saison
VENDREDI MIDI	Radis beurre Bœuf strogonoff Pommes vapeur persillées Edam Brownie du chef
VENDREDI SOIR	Friand à la viande Salade niçoise Coulommiers Fruit de saison
SAMEDI MIDI	Carottes râpées vinaigrette Côte de porc sauce charcutière* Penne Tartare Purée de pomme banane
SAMEDI SOIR	Jambon de poulet Purée de pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	Macédoine vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Haricots verts Saint Paulin Quatre quart fleur d'oranger du chef
DIMANCHE SOIR	Chou blanc vinaigrette Quiche lorraine* Petit suisse nature Purée pomme pruneau

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 11

		MENU A	MENU B	COCHEZ A	COCHEZ B
LUNDI MIDI	**11/03**	Potage au petits pois du chef Escalope de dinde sauce barbecue Semoule BIO Mimolette Purée pomme poire BIO	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce crème Brocolis Saint nectaire Ile flotante	A	B
LUNDI SOIR		Céleri rémoulade Tarte aux légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	**12/03**	Haricot vert vinaigrette Poulet BBC sauce camarguaise Purée de carotte pomme de terre Chanteneige BIO Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz Vache qui rit BIO Liégeois vanille	A	B
MARDI SOIR		Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Cantal Purée pomme banane			
MERCREDI MIDI	**13/03**	Salade de lentilles concombre tomate Gnocchis courgette vache qui rit Babybel BIO Fruit	Radis émincé Boudin noir aux pommes * Pomme noisette Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Potage de carottes du chef Pizza au fromage Fromage blanc et sucre Purée pomme abricot			
JEUDI MIDI	**14/03**	Salade iceberg au noix Saucisse fumée * Purée façon aligot Edam Cake aux myrtilles du chef	Œuf dur mayonnaise Carbonade de bœuf Champignons et pommes sautées Gouda Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Jambon cru* Coquillette sauce crème Mme Loïk Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	**15/03**	Pizza Filet de merlu sauce oseille Chou fleur, pomme de terre béchamel Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Maquereau à la moutarde Sauté de poulet sauce citron Riz Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinards Petit suisse fruité Purée pomme banane			
SAMEDI MIDI	**16/03**	Sardines à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Purée de pomme de terre Camembert BIO Fruit de saison BIO		A	
SAMEDI SOIR		Œuf dur mayonnaise Jambon sauce madère * petits pois carottes Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	**17/03**	Haricots vert vinaigrette Daube de bœuf à l'irlandaise Riz et carottes Edam Carotte cake	et sa bière SAINT PATRICK	A	
DIMANCHE SOIR		Boulettes d'agneau Mélange campagnard Yaourt nature et sucre Fruit de saison			

Bon appétit !

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ — ville Antony

Menu portage - semaine 3

	MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	Carottes râpées vinaigrette Filet de colin sauce crème Brocolis Saint nectaire Purée pomme poire BIO
LUNDI SOIR	Céleri rémoulade Tarte aux légumes Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	Poireaux vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz Vache qui rit BIO Fruit de saison
MARDI SOIR	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Cantal Purée pomme banane
MERCREDI MIDI	Radis émincé Boudin noir aux pommes * Pomme noisette Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Potage de carottes du chef Pizza au fromage Fromage blanc Purée pomme abricot
JEUDI MIDI	Œuf dur mayonnaise Carbonade de bœuf Champignons et pommes sautées Gouda Cake aux myrtilles du chef
JEUDI SOIR	Jambon cru* Coquillette sauce crème Mme Loïk Fruit de saison
VENDREDI MIDI	Maquereau à la moutarde Sauté de poulet sauce citron Riz Yaourt nature BIO Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinards Petit suisse nature Purée pomme banane
SAMEDI MIDI	Sardines à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Purée de pomme de terre Camembert BIO Fruit de saison BIO
SAMEDI SOIR	Œuf dur mayonnaise Jambon sauce madère * petits pois carottes Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	Haricots vert vinaigrette Daube de bœuf à l'irlandaise Riz et carottes Edam Carotte cake
DIMANCHE SOIR	Boulettes d'agneau Mélange campagnard Yaourt nature Fruit de saison

* Plat cont

Recette du Chef

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 12

		MENU A	MENU B	COCHEZ A	OU B
LUNDI MIDI	**18/03**	Betterave vinaigrette Couscous au poulet Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Potage de brocolis du chef Sauté de bœuf marengo Haricots verts persillés Tartare nature Crème dessert vanille	A	B
LUNDI SOIR		Céleri rémoulade Tarte au thon Gouda Purée de pomme			
MARDI MIDI	**19/03**	Carottes BIO râpées Filet de colin sauce basilic Riz BIO Edam Mousse au chocolat	Chou blanc vinaigrette Poulet sauté sauce chasseur Pomme noisette Mimolette Purée pomme abricot BIO	A	B
MARDI SOIR		Haricot vert vinaigrette Flan de légumes Cantal Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	**20/03**	Feuilleté au fromage Sauté de veau sauce paprika Carotte braisée BIO Brie Fruit de saison	Salade de riz Saucisse* Lentilles Camembert Flan nappage caramel	A	B
MERCREDI SOIR		Endive vinaigrette Gnocchi au jambon* Edam Fruit de saison			
JEUDI MIDI	**21/03**	Nem au poulet Sauté de porc sauce normande* Haricots beurre persillés Emmental Moelleux noix de coco du chef	Pâté de campagne* Cabillaud sauce beurre citron Courgettes BIO persillées Saint paulin Fruit	A	B
JEUDI SOIR		Tortilla et sa salade verte Bûche mélange Gélifié vanille			
VENDREDI MIDI	**22/03**	Poireaux vinaigrette Filet de hoki sauce aneth Pomme de terre vapeur Petit suisse fruité BIO Fruit de saison	Terrine de légumes mayonnaise Cuisse de poulet Brocolis béchamel Petit suisse BIO et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Salade verte vinaigrette Raviolis au bœuf Coulommiers Purée pomme poire et son spéculoos			
SAMEDI MIDI	**23/03**	Salade Lorette (céleri, betterave, mache) Blanquette de veau Riz Carré Ligueil Purée de pomme poire		A	
SAMEDI SOIR		Salade de lentilles Jambon blanc * Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	**24/03**	Carottes vinaigrette Bœuf strogonoff Coquillettes Yaourt nature et sucre Brownie du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Emincé de dinde au jus Purée de potiron Edam Semoule au lait			

Bon appétit !

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Ville Antony

Menu portage - semaine 4

	MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	Potage de brocolis du chef Sauté de bœuf marengo Haricots verts persillés Tartare nature Fruit de saison
LUNDI SOIR	Céleri rémoulade Tarte au thon Gouda Purée de pomme
MARDI MIDI	Chou blanc vinaigrette Poulet sauté sauce chasseur Pomme noisette Mimolette Purée pomme abricot BIO
MARDI SOIR	Haricot vert vinaigre Flan de légumes Cantal Fruit de saison
MERCREDI MIDI	Salade de riz Saucisse* Lentilles Camembert Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Endive vinaigrette Gnocchi au jambon* Edam Fruit de saison
JEUDI MIDI	Pâté de campagne* Cabillaud sauce beurre citron Courgettes BIO persillées Saint paulin Moelleux noix de coco du chef
JEUDI SOIR	Tortilla et sa salade verte Bûche mélange Fromage blanc nature
VENDREDI MIDI	Terrine de légumes mayonnaise Cuisse de poulet Brocolis béchamel Petit suisse BIO Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Salade verte vinaigrette Raviolis au bœuf Coulommiers Purée pomme poire spéculoos
SAMEDI MIDI	Salade Lorette Blanquette de veau Riz Carré Ligueil Purée de pomme poire
SAMEDI SOIR	Salade de lentilles Jambon blanc * Fromage blanc nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	Carottes vinaigrette Bœuf strogonoff Coquillettes Yaourt nature Brownie du chef
DIMANCHE SOIR	Emincé de dinde au jus Purée de potiron Edam Semoule au lait

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 13

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	**25/03**	Radis émincé vinaigrette et beurre Sauté de bœuf BIO à la provençale Purée de pomme de terre Babybel BIO Purée de pomme BIO	Chou blanc vinaigrette Cabillaud au curry Semoule Chanteneige BIO Mousse citron	A	B
LUNDI SOIR		Salade de lentilles Quiche aux fromages Fromage blanc Fruit de saison			
MARDI MIDI	**26/03**	Salade de pomme de terre Sauté de poulet FR BBC sauce curry Brocolis Bio Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	Potage de champignons du chef Brandade de cabillaud Gouda Riz au lait	A	B
MARDI SOIR		Salade de riz BIO Blanc de poulet jus à l'ail Tartare nature Crème dessert vanille			
MERCREDI MIDI	**27/03**	Chou rouge vinaigrette Rôti de dinde au jus Riz BIO Coulommiers Liégeois chocolat	Sardine Saucisse de Toulouse* et son chou braisé Cantal AOP Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Salade verte vinaigrette Gnocchis au jambon* Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	**28/03**	Céleri sauce cocktail Omelette Petits pois Mimolette Gateau à la carotte du chef	Saucisson à l'ail* Emincé de dinde sauce curry Pomme de terre vapeur Camembert Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Rillettes de porc* Dahl aux lentilles corail Edam Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	**29/03**	Salade verte vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière Torsades BIO Emmental Eclair au chocolat	Potage de potiron à la cannelle Galette de sarrasin (jambon, fromage) Haricot vert à l'ail Brie Purée de pomme abricot	A	B
VENDREDI SOIR		Croque monsieur* Petits pois Fromage blanc aromatisé Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	**30/03**	Endive vinaigrette Sauté de bœuf à l'espagnole Riz Camembert Crème dessert chocolat		A	
SAMEDI SOIR		Œuf dur mayonnaise Farfalles petits pois vache qui rit Babybel Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	**31/03**	Carottes râpées vinaigrette Parmentier de canard St Paulin Salade de fruit de saison		A	
DIMANCHE SOIR		Chou blanc vinaigrette Pâtes à la sauce tomate Yaourt nature et sucre Purée de pomme			

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Bon appétit !

Menu portage - semaine 5

	MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	Chou blanc vinaigrette Cabillaud au curry Semoule Chanteneige BIO Purée de pomme BIO
LUNDI SOIR	Salade de lentille Quiche aux fromages Fromage blanc fruit de saison
MARDI MIDI	Potage de champignons du chef Brandade de cabillaud Gouda Fruit de saison
MARDI SOIR	Salade de riz BIO Blanc de poulet jus à l'ail Tartare nature Yaourt nature
MERCREDI MIDI	Sardine Saucisse de Toulouse* et son chou braisé Cantal AOP Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Salade verte vinaigrette Gnocchis au jambon* Petit suisse nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	Saucisson à l'ail* Emincé de dinde sauce curry Pomme de terre vapeur Camembert Gateau à la carotte du chef
JEUDI SOIR	Rillettes de porc* Dahl aux lentilles corail Edam Fruit de saison
VENDREDI MIDI	Potage de potiron à la cannelle Galette de sarrasin (jambon, fromage) Haricot vert à l'ail Brie Purée de pomme abricot
VENDREDI SOIR	Croque monsieur* Petits pois Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	Endive vinaigrette Sauté de bœuf à l'espagnole Riz Camembert Fromage blanc
SAMEDI SOIR	Œuf dur mayonnaise Farfalles petits pois vache qui rit Babybel Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	Carottes râpées vinaigrette Parmentier de canard St Paulin Salade de fruit de saison
DIMANCHE SOIR	Chou blanc vinaigrette Pâtes à la sauce tomate Yaourt nature Purée de pomme

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 14

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
		Menu de Pâques avec son ballotin de chocolat et son Vin			
LUNDI MIDI	**01/04**	Macédoine vinaigrette Navarrin d'agneau Printanière de légumes Saint Nectaire AOP Moelleux au chocolat du chef		**A**	**B**
LUNDI SOIR		Céleri vinaigrette Hachis parmentier Petit suisse nature et sucre Purée pomme banane			
MARDI MIDI	**02/04**	Betteraves vinaigrette Paella végétarienne Gouda Mousse au chocolat	Potage de potiron du chef Lasagnes à la bolognaise Babybel Fruit de saison	**A**	**B**
MARDI SOIR		Cuisse de poulet sauce chasseur Champignons et pommes sautées Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	**03/04**	Radis émincé vinaigrette Filet de colin sauce basilic Purée de brocolis Cantal AOP Mousse citron	Carottes râpées à l'orange Tagliatelle carbonara Mimolette Fruit de saison	**A**	**B**
MERCREDI SOIR		Salade de lentille Saucisse de Toulouse Fromage blanc Fruit de saison			
JEUDI MIDI	**04/04**	Thon mayonnaise Sauté de bœuf sauce barbecue Pomme noisette Yaourt nature BIO et sucre Eclair au chocolat	Paté de campagne* Poulet aux herbes Petits pois Yaourt aromatisé Purée de pomme poire	**A**	**B**
JEUDI SOIR		Cordon bleu Salade verte vinaigrette Coulommiers Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	**05/04**	salade de pates BIO vinaigrette Filet de merlu sauce aneth Haricots verts persillé Petit moulé nature Riz au lait	Œuf dur mayonnaise Nuggets de poulet Courgette Mme Loïk Fruit de saison	**A**	**B**
VENDREDI SOIR		Tortilla et sa salade verte Tomme grise Crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	**06/04**	Saucisson sec et cornichon* Roti de dinde à l'estragon Pomme de terre grenailles au thym Petit suisse fruite Purée de pomme		**A**	
SAMEDI SOIR		Salade verte vinaigrette Croque Monsieur* Gouda Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	**07/04**	Chou rouge à l'orange Tajine de veau aux courgettes, pruneaux Semoule St Nectaire Moelleux nature du chef		**A**	
DIMANCHE SOIR		Boulettes de bœuf sauce tomate Macaroni Tartare ail et fines herbes Purée pomme abricot			

Bon appétit !

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville Antony

Menu portage - semaine 6

MENU SANS SUCRE

Menu de Pâques

LUNDI MIDI	Macédoine vinaigrette Navarrin d'agneau Printanière de légumes Saint Nectaire AOP Moelleux au chocolat du chef
LUNDI SOIR	Céleri vinaigrette Hachis parmentier Petit suisse nature Purée pomme banane
MARDI MIDI	Potage de potiron du chef Lasagnes à la bolognaise Babybel Fruit de saison
MARDI SOIR	Cuisse de poulet sauce chasseur Champignons et pommes sautées Yaourt nature BIO Fruit de saison
MERCREDI MIDI	Carottes râpées à l'orange Tagliatelle carbonara Mimolette Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Salade de lentille Saucisse de Toulouse Fromage blanc Fruit de saison
JEUDI MIDI	Paté de campagne* Poulet aux herbes Yaourt nature BIO Purée de pomme poire
JEUDI SOIR	Cordon bleu Salade verte vinaigrette Coulommiers Fruit de saison
VENDREDI MIDI	Œuf dur mayonnaise Nuggets de poulet Courgette Mme Loïk Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Tortilla et sa salade verte Tomme grise Crème dessert vanille
SAMEDI MIDI	Saucisson sec et cornichon* Roti de dinde à l'estragon Pomme de terre grenailles au thym Petit suisse fruite Purée de pomme
SAMEDI SOIR	Salade verte vinaigrette Croque Monsieur* Gouda Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	Chou rouge à l'orange Tajine de veau aux courgettes, pruneaux Semoule St Nectaire Moelleux nature du chef
DIMANCHE SOIR	Boulettes de bœuf sauce tomate Macaroni Tartare ail et fines herbes Purée pomme abricot

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 15

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	**08/04**	Potage de haricots verts du chef Cuisse de poulet aux herbes Farfalle Cantal AOP Fruit de saison	Haricot vert vinaigrette Lasagnes au thon Edam Crème dessert vanille	A	B
LUNDI SOIR		Salade de pomme de terre Tarte aux poireaux Gouda Fruit de saison			
MARDI MIDI	**09/04**	Betterave vinaigrette Curry de pois chiches, carottes et riz Suisse fruité Fruit de saison	Salade de lentille vinaigrette Filet de lieu sauce aux 4 épices Chou fleur à l'ail Suisse nature et sucre Beignet chocolat	A	B
MARDI SOIR		Radis noir vinaigrette Feuillette croisillon emmental Fromage blanc fruité			
MERCREDI MIDI	**10/04**	Tomates mozzarella Sauté de veau sauce normande Purée de patate douce Camembert Liégeois chocolat	Salade verte vinaigrette Rougail saucisse* Riz bio Brie Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Jambon blanc* Haricot vert à l'ail Babybel Semoule au lait			
JEUDI MIDI	**11/04**	Rillette de thon Steak haché sauce tomate Semoule BIO Brebis crème Fruit de saison	Rosette et cornichon* Poulet aux herbes Purée à la pomme de terre Chanteneige Purée de pomme abricot	A	B
JEUDI SOIR		Salade verte viaigrette Pâtes ricotta épinards Tomme blanche Purée pomme banane			
		Menu Pologne			
VENDREDI MIDI	**12/04**	Œuf dur mayonnaise Gulasz de bœuf Pommes vapeur Yaourt brasse et sucre Gateau au fromage blanc		A	B
VENDREDI SOIR		Sauté de dinde au jus Blettes à la béchamel Cantal Yaourt vanille			
SAMEDI MIDI	**13/04**	Maquereau à la moutarde Cassoulet (Tomate, oignon, carotte, haricot blanc, saucisse fumée et saucisson) Mimolette Purée de pomme banane BIO		A	
SAMEDI SOIR		Petits pois Quenelles de volaille sauce crème Saint Paulin Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	**14/04**	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc au chorizo* Penne Yaourt nature et sucre Gâteau surprise du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Chou blanc vinaigrette Farfalle et petits pois à la crème Fromage blanc nature et sucre Mousse chocolat			

Bon appétit !

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ — ville Antony

Menu portage - semaine 7

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	Haricot vert vinaigrette Lasagnes au thon Edam Fruit de saison
LUNDI SOIR	Salade de pomme de terre Tarte aux poireaux Gouda Fruit de saison
MARDI MIDI	Salade de lentille vinaigrette Filet de lieu sauce aux 4 épices Chou fleur à l'ail Suisse nature Fruit de saison
MARDI SOIR	Radis noir vinaigrette Feuillette croisillon emmental Fromage blanc fruité
MERCREDI MIDI	Salade verte vinaigrette Rougail saucisse* Riz BIO Brie Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Jambon blanc* Haricot vert à l'ail Babybel Semoule au lait
JEUDI MIDI	Rosette et cornichon* Poulet aux herbes Purée à la pomme de terre Chanteneige Purée de pomme abricot
JEUDI SOIR	Salade verte viaigrette Pâtes ricotta épinards Tomme blanche Purée pomme banane
	Menu Pologne
VENDREDI MIDI	Œuf dur mayonnaise Goulasz de bœuf Pommes vapeur Yaourt brasse Gateau au fromage blanc
VENDREDI SOIR	Sauté de dinde au jus Blettes à la béchamel Cantal Yaourt nature
SAMEDI MIDI	Maquereau à la moutarde Cassoulet (Tomate, oignon, carotte, haricot blanc, saucisse fumée et saucisson) Mimolette Purée de pomme banane BIO
SAMEDI SOIR	Petits pois Quenelles de volaille sauce crème Saint Paulin Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	Chou rouge vinaigrette Sauté de porc au chorizo* Penne Yaourt nature Gâteau surprise du chef
DIMANCHE SOIR	Chou blanc vinaigrette Farfalle et petits pois à la crème Fromage blanc nature Fruit de saison

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 16

		MENU A	MENU B	COCHEZ A	OU B
LUNDI MIDI	**15/04**	Potage de champignons du chef Pâtes aux fruits de mer Petit suisse nature et sucre Gaufre	Fenouil vinaigrette à l'orange Sauté de bœuf au romarin Purée de carotte Petit suisse fruité Liegeois vanille	A	B
LUNDI SOIR		Haricot vert vinaigrette Cuisse de poulet BBC aux herbes et torsades BIO Cantal Fruits de saison			
MARDI MIDI	**16/04**	Chou rouge vinaigrette Escalope de dinde sauce crème Carottes à l'ail petit moulé nature Purée pomme poire	Salade de pommes de terre Sauté de veau à l'auvergnate Haricots verts Mme Loïk Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Carottes à l'orange Quiche aux légumes et mozzarella Mimolette Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	**17/04**	Tomate vinaigrette Hachis parmentier Saint nectaire Ile flottante	Jambon cru* Cuisse de pintade aux pruneaux Haricot vert Edam Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Endive vinaigrette Frittata aux épinards Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
JEUDI MIDI	**18/04**	Salade de lentille vinaigrette Poisson façon Fish and chips Pomme noisette Saint Paulin Flan chocolat du chef	Œuf dur mayonnaise Cuisse de poulet aux herbes Epinards béchamel Gouda Purée de pomme BIO	A	B
JEUDI SOIR		Pâté de campagne* et cornichons Raviolini carne Fromage blanc et sucre			
VENDREDI MIDI	**19/04**	Betterave vinaigrette Filet de colin sauce romarin Coquillettes BIO Croc lait Fruit de saison	Terrine de légumes mayonnaise Boudin blanc Purée de légumes verts Vache qui rit Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Salade verte vinaigrette Quenelles sauce Normande Semoule Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	**20/04**	Rosette * Sauté de bœuf provençale Carotte vichy Fournols Purée de pomme		A	
SAMEDI SOIR		Endive vinaigrette Croque monsieur * Fromage blanc et sucre Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	**21/04**	Betteraves vinaigrette à l'orange Canard au poivre vert Tagliatelle Yaourt nature et sucre Cake citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Macédoine vinaigrette Quiche courgettes féta Tomme noire Fruit de saison			

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Bon appétit !

Scolarest GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ — ville Antony

Menu portage - semaine 8

	MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	Fenouil vinaigrette à l'orange Sauté de bœuf au romarin Purée de carotte Petit suisse nature Fruit de saison
LUNDI SOIR	Haricot vert vinaigrette Cuisse de poulet aux herbes et Cantal Fuit de saison
MARDI MIDI	Salade de pommes de terre Sauté de veau à l'auvergnate Haricots verts Mme Loïk Fruit de saison
MARDI SOIR	Carottes à l'orange Quiche aux légumes et mozzarella Mimolette Fruit de saison
MERCREDI MIDI	Jambon cru* Cuisse de pintade aux pruneaux Haricot vert Edam Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Endive vinaigrette Frittata aux épinards Yaourt nature Purée de pomme
JEUDI MIDI	Œuf dur mayonnaise Cuisse de poulet aux herbes Epinards béchamel Gouda Flan chocolat du chef
JEUDI SOIR	Pâté de campagne* cornichons Ravioloni carne Fromage blanc
VENDREDI MIDI	Terrine de légumes mayonnaise Boudin blanc Purée de légumes verts Vache qui rit Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Salade verte vinaigrette Quenelles sauce Normande Semoule Fruit de saison
SAMEDI MIDI	Rosette* Sauté de bœuf provençale Carotte vichy Fournols Purée de pomme
SAMEDI SOIR	Endive vinaigrette Croque monsieur* Fromage blanc Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	Betteraves vinaigrette à l'orange Canard au poivre vert Tagliatelle Yaourt nature Cake citron du chef
DIMANCHE SOIR	Macédoine vinaigrette Quiche courgettes féta Tomme noire Fruit de saison

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu portage - semaine 17

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A	COCHEZ B
LUNDI MIDI	**22/04**	Salade de lentille Escalope de dinde à la crème Cordiale de légumes Babybel Fruit de saison	Potage de petit pois du chef Filet de cabillaud beurre échalote Purée de pomme de terre Vache qui rit Ile flottante		
LUNDI SOIR		Brocolis vinaigrette Pâtes au fromage Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	**23/04**	Carottes râpées vinaigrette Sauté de poulet aux oignons Haricot beurre Gouda Riz au lait	Chou rouge vinaigrette Filet de colin sauce aux câpres Petits pois très fins Edam Mousse au chocolat	A	B
MARDI SOIR		haricot vert vinaigrette Tarte à l'oignon Saint Nectaire Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	**24/04**	Betterave vinaigrette Roulade de volaille aux olives Riz BIO aux petits légumes Cantal AOP Fruit de saison BIO	Poireau vinaigrette Cuisse de poulet sauce chasseur Torsades HVE Mimolette Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Piémontaise Omelette Tomme grise Purée de pomme banane BIO			
JEUDI MIDI	**25/04**	Carottes râpées vinaigrette Bœuf mijoté sauce moutarde Petits pois très fins Yaourt nature BIO et sucre Cake chocolat du chef	Rosette et cornichon* Filet de merlu sauce curry Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Salade verte Feuilleté au fromage Bleu Fromage blanc aromatisé			
VENDREDI MIDI	**26/04**	Concombre à la crème Beignet de calamars et mayonnaise Torsades HVE Tomme noire Fruit de saison Bio	Sardine Sauté de dinde FR BBC Riz BIO au petit légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon cru* Tarte chèvre épinard Yaourt aromatisé Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	**27/04**	haricot vert vinaigrette Cassoulet Toulousain* Tartare Purée de pommes		A	
SAMEDI SOIR		Jambon * sauce crème Brocolis Mimolette Riz au lait			
DIMANCHE MIDI	**28/04**	Poireau vinaigrette Paella de la mer (petit pois, poivron, tamate, cocktail de fruit de mer et colin) Yaourt nature et sucre Quatre quart fleur d'oranger du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Boulettes d'agneau Julienne de légumes Gouda Liégeois chocolat			

Bon appétit !

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Scolarest GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ — Ville Antony

Menu portage - semaine 9

	MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	Potage de petit pois du chef Filet de cabillaud beurre échalote Purée de pomme de terre Vache qui rit Fruit de saison
LUNDI SOIR	Brocoli vinaigrette Pâtes au fromage Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI MIDI	Chou rouge vinaigrette Filet de colin sauce aux câpres Petits pois très fins Edam Riz au lait
MARDI SOIR	haricot vert vinaigrette Tarte à l'oignon Saint Nectaire Fruit de saison
MERCREDI MIDI	Poireau vinaigrette Cuisse de poulet sauce chasseur Torsades HVE Mimolette Fruit de saison
MERCREDI SOIR	Piémontaise Omelette Tomme grise Purée de pomme banane BIO
JEUDI MIDI	Rosette et cornichon* Filet de cabillaud sauce curry Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Cake chocolat du chef
JEUDI SOIR	Poulet aux herbes Feuilleté au fromage Bleu Fromage blanc aromatisé
VENDREDI MIDI	Sardine Sauté de dinde FR BBC Riz BIO au petit légumes Fromage blanc nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR	Jambon cru* Tarte chèvre épinard Yaourt aromatisé Fruit de saison
SAMEDI MIDI	haricot vert vinaigrette Cassoulet Toulousain* Tartare Purée de pommes
SAMEDI SOIR	Jambon * sauce crème Brocolis Mimolette Riz au lait
DIMANCHE MIDI	Poireau vinaigrette Paella de la mer (petit pois, poivron, tamate, cocktail de fruit de mer et colin) Yaourt nature et sucre Quatre quart fleur d'oranger du chef
DIMANCHE SOIR	Boulettes d'agneau Julienne de légumes Gouda Liégeois chocolat

* Plat contenant du porc

Recette du Chef