Scola	rest	MENU PORTAGE	E - Semaine 36 MENU B		CHEZ DU B
GOÛT / PARTAGE /	PROΧΙΜΙΤΈ 01/09/2025	Tarte aux fromages du chef Emincé de poulet sauce barbecue Printanière de légumes Yaourt nature et sucre Beignet chocolat	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* sauce poivrons Semoule Petits suisses aromatisés Eclair vanille	Α	В
LUNDI SOIR		Gnocchis crème Chanter	neige		
MARDI MIDI	02/09/2025	Fruit de s Salade de pommes de terre Aiguillettes de saumon meunière + citron Haricots verts persillés Mimolette Purée de pomme et pêche	Artichaut vinaigrette Lasagne ricotta & épinards du chef Camembert indiv Riz au lait	A	В
MARDI SOIR		Cœur de palmie Cake aux légur Fromage bland Fruit de s	mes du chef 🔐 c aromatisé		
MERCREDI MIDI	03/09/2025	Terrine de légumes Steak haché au jus Légumes à l'orientale Fromage blanc nature Fruit de saison	Saucisson à l'ail + cornichon Côte de porc* à la provençale Coquillettes Chèvretine Fruit de saison	A	В
MERCREDI SOIR		Cordon Ratator Brie	bleu uille e		
JEUDI MIDI	04/09/2025	Purée de p Salade de pois chiches Sauté de bœuf aux oignons Carottes Camembert Fruit de saison	Ceuf dur mayonnaise Filet de colin sauce beurre citron Riz aux petits légumes Petit suisse nature et sucre Tarte abricotine du chef	Α	В
JEUDI SOIR		Radis be Pizza Ro Goud	yale*		
VENDREDI MIDI	05/09/2025	Fruit de s Salade coleslaw Paupiette de veau forestière Pommes de terre vapeur Tomme noire Fruit de saison	saison Nems aux légumes Filet de cabillaud au jus Ratatouille Yaourt aromatisé Flan vanille nappé caramel	А	В
VENDREDI SOIR		Carottes râpée Frittata de pommes d Camem Galette br	s à l'orange e terre et épinards bert		
SAMEDI MIDI	06/09/2025	Rosette* et cornichons Escalope de poulet au jus Haricots beurres Bleu Crème dessert chocolat	etolille	Α	
SAMEDI SOIR		Ravioli de Edar Fruit de s	n		
DIMANCHE MIDI	07/09/2025	Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Salade d'artichaut Cassoulet* Petits suisses nature et sucre Tarte aux pommes du chef	igrotto	Α	
DIMANCHE SOIR		Céleri vina Cake olives, tomates e Tomme Purée de pomm	t emmental du chef 📋 grise		

Scolares		MENU SANS SUCRE
GOÛT / PARTAGE / PROXIMI LUNDI MIDI	01/09/2025	Poireaux vinaigrette Sauté de porc* sauce poivrons Semoule
WIIDI		Petits suisses nature
		Purée de pomme et poire
		Gnocchis crème fromagère
		Chanteneige Fruit de saison
		Artichaut vinaigrette
		_
MARDI MIDI	02/09/2025	Lasagne ricotta & épinards du chef 🗵
		Camembert indiv
		Purée de pomme et pêche Cœur de palmier vinaigrette
MARDI		Cædi de pairiller villalgrette Cake aux légumes du chef
SOIR		Fromage blanc nature
55		Fruit de saison
		Saucisson à l'ail + cornichon
MEDCDEDI		Côte de porc* à la provençale
MERCREDI MIDI	03/09/2025	Coquillettes
IVIIDI		Chèvretine
		Fruit de saison
		Cordon bleu
MERCREDI		Ratatouille
SOIR		Brie
		Purée de pomme
		Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce beurre citron
JEUDI	04/09/2025	Riz aux petits légumes
MIDI	.,,	Petits suisses nature
		Tarte abricotine du chef
		Radis beurre
JEUDI		Pizza Royale*
SOIR		Gouda
		Fruit de saison
		Nems aux légumes
VENDREDI	05/00/2025	Filet de cabillaud au jus
MIDI	05/09/2025	Ratatouille Yaourt nature
		Fruit de saison
		Carottes râpées à l'orange
VENDREDI		Frittata de pommes de terre et épinards
SOIR		Camembert
		Galette bretonne
		Rosette* et cornichons
SAMEDI		Escalope de poulet au jus
MIDI	06/09/2025	Haricots beurres
		Bleu
		Purée de pomme et abricot Ravioli de bœuf
SAMEDI		Edam
SOIR		Fruit de saison
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
		Salade d'artichaut
DIMANCHE	07/09/2025	Cassoulet*
MIDI	07/03/2023	Petits suisses nature
		Tarte aux pommes du chef
		Céleri vinaigrette
DIMANCHE		Cake olives, tomates et emmental du chef
SOIR		Tomme grise
		Purée de pomme et banane

Scola	rest	MENU PORTA	AGE - Semaine 37	A		CHEZ OU B
GOÛT / PARTAGE	PROXIMITÉ	Salade de lentilles à l'indienne	Tarte à l'oignons et olives noires du			
LUNDI	09/00/2025	Brandade de colin	Sauté de porc* sauce moutard	е	_	D
MIDI	08/09/2025	Chevretine	Petits pois et carottes Camembert indiv		Α	В
		Fruit de saison	Fruit de saison			
		Emincé de pou	let sauce forestière			
LUNDI SOIR			ots beurre			
SUIK			it Moulé oomme banane			
		Chou rouge vinaigrette	Salade de pâtes			
****		Filet de merlu sauce oseille	Emincé de dinde à la provença	le		
MARDI MIDI	09/09/2025	Riz	Brocolis persillés		Α	В
		Yaourt nature et sucre	Yaourt aux fruits			
		Fruit de saison	Fruit de saison e pois chiches			
MARDI			olin au basilic			
SOIR			Nectaire			
			omme et pêche			
		Salade mêlée vinaigrette	Jambon de pays* et cornichor Steak haché sauce tomate	1		
MERCREDI	10/09/2025	Hachis Parmentier	Pommes de terre noisette		Α	В
MIDI		Emmental	Mimolette		.	-
		Flan vanille nappé caramel	Purée de pomme abricot			
			li de bœuf			
			nc nature et sucre de saison			
		Salade de pâtes	Roulade de volaille + cornichor	ıs		
		Omelette nature	Courgettes farcies			
JEUDI MIDI	11/09/2025	Epinards au jus	Riz		Α	В
		Tomme grise	Tartare nature			
		Purée de pomme et poire	Fruit de saison Elée vinaigrette			
JEUDI			e monsieur*			
SOIR		Petits suisse	s nature et sucre			
			de saison			
			UX VIN (vin rouge et pain spécial) ays* et cornichons			
			sse fumée*			
VENDREDI MIDI	12/09/2025		façon aligot		Α	В
2.			Bleu			
			de saison			
VENDREDI			il à l'orange ux fromages			
SOIR			Paulin			
			essert vanille			
		Nems aux légumes				
SAMEDI	13/09/2025	Cuisse de poulet au jus Farfalles			Α	
MIDI	13/03/2023	Petits suisses aromatisés			^	
		Fruit de saison				
			laud sauce oseille			•
SAMEDI SOIR			tes persillées			
JOIN			Edam de pomme			
		Boisson : Bière ou jus de fruit	ac politile			
		Haricots verts vinaigrette				
DIMANCHE	14/09/2025	Choucroute*			Α	
MIDI		Fromage blanc nature et sucre Banana bread du chef				
			pées vinaigrette			
DIMANCHE			ette feta du chef 🖫			
SOIR			nmental			
		Purée de	pomme poire			

Scolares		MENU SANS SUCRE
GOUT PARTAGE PROXIMITE LUNDI MIDI	08/09/2025	Tarte à l'oignons et olives noires du chef Sauté de porc* sauce moutarde Petits pois et carottes Camembert indiv
		Fruit de saison Emincé de poulet sauce forestière
		Haricots beurre
		Petit Moulé
		Purée de pomme banane
		Salade de pâtes
MARDI	09/09/2025	Emincé de dinde à la provençale Brocolis persillés
MIDI	00,00,2020	Yaourt nature
		Fruit de saison
		Salade de pois chiches
MARDI SOIR		Filet de colin au basilic
SUIK		St Nectaire Purée de pomme et pêche
		Jambon de pays* et cornichon
MEDCDEDI		Steak haché sauce tomate
MERCREDI MIDI	10/09/2025	Pommes de terre noisette
5		Mimolette
		Purée de pomme abricot Ravioli de bœuf
		Fromage blanc nature
		Fruit de saison
		Roulade de volaille + cornichons
JEUDI	11/00/2025	Courgettes farcies
MIDI	11/09/2025	Riz Tartare nature
		Fruit de saison
		Salade mêlée vinaigrette
JEUDI		Croque monsieur*
SOIR		Petits suisses nature
		Fruit de saison FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VIN (vin rouge et pain
		Jambon de pays* et cornichons
VENDREDI		Saucisse fumée*
MIDI	12/09/2025	Purée façon aligot
		Bleu Fruit de saison
		Fenouil à l'orange
VENDREDI		Pizza aux fromages
SOIR		St Paulin
		Fruit de saison
		Nems aux légumes Cuisse de poulet au jus
SAMEDI	13/09/2025	Farfalles
MIDI		Petits suisses aromatisés
		Fruit de saison
CARCES		Filet de cabillaud sauce oseille
SAMEDI SOIR		Courgettes persillées Edam
30		Purée de pomme
		Boisson : Bière ou jus de fruit
		Haricots verts vinaigrette
DIMANCHE MIDI	14/09/2025	Choucroute*
IVIIDI		Fromage blanc nature Banana bread du chef
		Carottes râpées vinaigrette
DIMANCHE		Tarte courgette feta du chef 🖫
SOIR		Emmental
		Purée de pomme poire

GOÛT / PARTAGE /	PROXIMITÉ	MENU A		A	
		Celeri remoulade	MENU B Salade de pâtes		OU B
		Parmentier de bœuf	Filet de colin curry coco		
LUNDI MIDI	15/09/2025		Carottes	Α	В
		Cantal Liegeois vanille	Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot		
		Gnocchi	s poulet		ļ
		Petit suisse na Fruit de	saison		
		Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf sauce barbecue	Tarte aux fromages du chef 🖫 Sauté de poulet sauce barbecue		
MARDI	16/09/2025	Petits pois persillées	Courgettes au thym	Α	В
MIDI		Chanteneige	St Nectaire		
		Eclair chocolat	Fruit de saison		
MARDI		Salade de cl Pâtes sauc			
SOIR		Tart			
		Purée de pon			
		Terrine de saumon + mayonnaise Pizza royale*	Salade fraîcheur		
MERCREDI MIDI	17/09/2025	Salade mêlée vinaigrette	Lasagnes bolognaise du chef 🖀	Α	В
IVIIDI		Gouda	Emmental		
		Fruit de saison	Fruit de saison		
MERCREDI		Pâté de campagn Tortilla de pon			
SOIR		Tomme			
		Fruit de			
		Rosettes* + cornichons Poisson pané + citron	Fenouil à l'orange Andouillette*		
JEUDI MIDI	18/09/2025	Carottes persillées	Röstis de pommes de terre	Α	В
		Mimolette	Petits suisses nature et sucre		
		Moelleux nature du chef 🖫 Merg	Purée de pomme et poire		
JEUDI		Broo			
SOIR		Eda			
		Purée de pom Œuf dur mayonnaise	me et banane Roulade de volaille + cornichons		
			Boulette de bœuf sauce tomate		
VENDREDI MIDI	19/09/2025	Lasagne chèvre, ricotta & épinard	Julienne aux 4 légumes	Α	В
		Munster Fruit de saison	Yaourt aux fruits Fruit de saison		
		Choux blanc			
VENDREDI		Quiche lorrai	ine* du chef 🔟		
SOIR		Chèvr Purée de pom			
		Terrine de légumes + citron	ille et ablicot		
SAMEDI		Couscous merguez			
MIDI	20/09/2025	Semoule		Α	
		Petits suisses aromatisés Fruit de saison			
		Ome			1
SAMEDI SOIR		Haricots v			
JOIN		Fromage blanc i Purée de			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit	poninie		
		Macédoine mayonnaise			
DIMANCHE	21/09/2025	Poule au pot Riz		Α	
MIDI	_1,00,2023	Yaourt nature et sucre		^	
		Moelleux aux poires du chef 🖫			
		Céleri râpé à l			
DIMANCHE SOIR		Fian legum Emmo	es du chef 🕍 ental		
			saison		

Scolares		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	15/09/2025	Salade de pâtes Filet de colin curry coco Carottes Yaourt nature Purée de pomme et abricot
		Gnocchis poulet Petits suisses nature Fruit de saison Tarte aux fromages du chef
MARDI MIDI	16/09/2025	Sauté de poulet sauce barbecue Courgettes au thym St Nectaire Fruit de saison
MARDI SOIR		Salade de choux-fleurs Pâtes sauce tomate Tartare Purée de pomme et poire
MERCREDI MIDI	17/09/2025	Salade fraîcheur Lasagnes bolognaise du chef Emmental Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Pâté de campagne* et cornichons Tortilla de pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison
JEUDI MIDI	18/09/2025	Fenouil à l'orange Andouillette* Röstis de pommes de terre Petits suisses nature Moelleux nature du chef
JEUDI SOIR		Merguez Brocolis Edam Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	19/09/2025	Roulade de volaille + cornichons Boulette de bœuf sauce tomate Julienne aux 4 légumes Yaourt natue Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Choux blanc vinaigrette Quiche lorraine* du chef Chèvretine Purée de pomme et abricot
SAMEDI MIDI	20/09/2025	Terrine de légumes + citron Couscous merguez Semoule Petits suisses nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Omelette Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	21/09/2025	Macédoine mayonnaise Poule au pot Riz Yaourt nature Moelleux aux poires du chef
DIMANCHE SOIR		Céleri râpé à la vinaigrette Flan légumes du chef 🖫 Emmental Fruit de saison

Scola	rest	MENU A	GE - Semaine 39 MENU B		CHEZ DU B
GOÛT / PARTAGE LUNDI MIDI	PROXIMITÉ 22/09/2025	Artichaut v Emincé de dir Purée de potiron e Camemb	JTOMNE vinaigrette ide à la crème t pommes de terre pert indiv e saison	A	В
LUNDI SOIR		Tarte chèvre toma Yaourt nati	vinaigrette ate basilic du chef 🖫 ure et sucre e saison		
		Salade de pâtes	Concombre à la menthe		
MARDI MIDI	23/09/2025	Brandade de colin	Sauté de poulet sauce barbecue Lentilles aux oignons	Α	В
WIIDI		St Nectaire Purée de pomme et poire	Tomme noire Semoule au lait		
MARDI SOIR		Filet de hoki Bro	sauce nantua colis chèvre		1
MERCREDI MIDI	24/09/2025	Rillette de thon mayonnaise Cordon bleu Ratatouille niçoise Petits suisses sucrés Fruit de saison	Saucisson à l'ail* et cornichons Boudin noir* Pommes de terre noisette Livarot Fruit de saison	A	В
MERCREDI SOIR		Julienne d Mur Purée de po	italienne e légumes ister mme abricot EMENT DURABLE		
JEUDI MIDI	25/09/2025	Concombre Bolognaise Pâ Fromage blanc	vinaigrette de lentilles tes nature et sucre ead du chef	Α	В
JEUDI SOIR		Epinard b Ed	am		
VENDREDI MIDI	26/09/2025	Maquereau à la tomate Filet de colin sauce estragon Purée de pommes de terre Bleu Fruit de saison	mme banane Salade de riz Boulettes de pois chiches sauce tomate Légumes à l'orientale Petits suisses fruités Crème dessert chocolat	A	В
VENDREDI SOIR		Cordo Carottes	n bleu braisées ie		
SAMEDI MIDI	27/09/2025	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf sauce marengo Choux-fleurs persillées Camembert Fruit de saison		Α	
SAMEDI SOIR		Haricots ve Bab Fruit de	ulet + ketchup rts persillés ybel e saison		
DIMANCHE MIDI	28/09/2025	Boisson: Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette au persil Tajine de poulet Semoule Petit suisse nature et sucre Cake chocolat du chef		Α	
DIMANCHE SOIR		Tarte poire	vinaigrette aux du chef 🖫 aulin e saison		

Scolares	ville Antony	MENU SANS SUCRE
GOÛT PARTAGE PROXIMIT	22/09/2025	C'EST AUTOMNE Artichaut vinaigrette Emincé de dinde à la crème Purée de potiron et pommes de terre
MIDI		Camembert indiv Fruit de saison
LUNDI SOIR		Chou rouge vinaigrette Tarte chèvre tomate basilic du chef Yaourt nature
		Fruit de saison Concombre à la menthe
MARDI MIDI	23/09/2025	Sauté de poulet sauce barbecue Lentilles aux oignons Tomme noire
MARRI		Purée de pomme et poire Filet de hoki sauce nantua Brocolis
MARDI SOIR		Délice chèvre Fruit de saison
MERCREDI	24/09/2025	Saucisson à l'ail* et cornichons Boudin noir* Pommes de terre noisette
MIDI	24/03/2023	Livarot Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Palet à l'italienne Julienne de légumes Munster
30 III		Purée de pomme abricot MENU DEVELOPPEMENT DURABLE
JEUDI	25/09/2025	Concombre vinaigrette Bolognaise de lentilles Pâtes
MIDI		Fromage blanc nature Banana Bread du chef 🗎
JEUDI SOIR		Omelette Epinard béchamel Edam
		Purée de pomme banane Salade de riz Boulettes de pois chiches sauce tomate
VENDREDI MIDI	26/09/2025	Légumes à l'orientale Petits suisses nature
VENDREDI		Fruit de saison Cordon bleu Carottes braisées
SOIR		Brie Purée de pomme et poire
SAMEDI	27/09/2025	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf sauce marengo Choux-fleurs persillées
MIDI		Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet + ketchup Haricots verts persillés Babybel
		Fruit de saison Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Cœur de palmier vinaigrette au persil
DIMANCHE MIDI	28/09/2025	Tajine de poulet Semoule
WIID!		Petits suisses nature Cake chocolat du chef Céleri râpé vinaigrette
DIMANCHE SOIR		Tarte poireaux du chef 🖫 St Paulin
		Fruit de saison

Scola	rest	MENU PORTAGE	- Semaine 40		OCHEZ OU B
LUNDI MIDI	29/09/2025	Tarte chèvre, tomates & basilic du chef Emincé de dinde au curry coco Riz Petits suisses sucrés Fruit de saison	Salade mexicaine Bœuf braisé sauce tomate Courgettes Petits suisses aromatisés Beignet aux pommes	Α	В
LUNDI		Filet de poulet sau Navets	ce normande		
SOIR		Camembert	indiv		
MARDI MIDI	30/09/2025	Madeleir Courgettes râpées vinaigrette Filet de colin à l'oseille Semoule Cantal Fruit de saison	Céleri remoulade Lasagne bolognaise du chef 🖫 Yaourt sucré Pêche au sirop coupelle	A	В
MARDI SOIR		Sauté de dind Haricots verts au Tartare na Semoule a	ux oignons ture		
MERCREDI MIDI	01/10/2025	Radis beurre Cuisse de poulet aux 4 épices Coquillettes Edam Tarte aux poires du chef	Œuf durs mayonnaise Saucisse de Toulouse* Lentilles aux oignons Bleu Fruit de saison	A	В
MERCREDI SOIR		Quenelle nature s Carotte Yaourt arôme citr Purée de pomme	es on et fraise		
JEUDI MIDI	02/10/2025	Saucisson à l'ail + cornichons Sauté de bœuf sauce tomate Haricots verts au thym Yaourt vanille Fruit de saison	Sardines à la tomate Filet de cabillaud sauce aurore Printanière de légumes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	А	В
JEUDI SOIR		Jambon de Purée de chou Tomme bla Purée de pomm	ix-fleurs inche		
VENDREDI MIDI	03/10/2025	Salade mexicaine Cordon bleu Ratatouille niçoise Munster Purée de pomme Gnocchis crème	Roulade de dinde + cornichons Hachis Parmentier Brebis crème Mousse au chocolat	A	В
VENDREDI SOIR		Petits suisses Fruit de sa	fruités		
SAMEDI MIDI	04/10/2025	Rillette de thon mayonnaise Filet de merlu sauce paprika Carottes à l'ail St Nectaire Riz au lait	IISOII	Α	
SAMEDI SOIR		Salade de fa Emincé de dino Mimolet Purée de pomm	de au jus tte		-1
DIMANCHE MIDI	05/10/2025	Boisson: vin rouge ou jus de fruit Salade bretonne Moussaka de bœuf Fromage blanc nature et sucre Brownie du chef		Α	
DIMANCHE SOIR		Filet de colin sauce Purée de légun Cantal Flan vanille napp	mes verts I		

Scolares		MENU SANS SUCRE
COUT / PARTAGE / PROXIMIT	29/09/2025	Salade mexicaine Bœuf braisé sauce tomate Courgettes Petits suisses nature Beignet aux pommes
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce normande Navets Camembert indiv Fruit de saison
MARDI	30/09/2025	Céleri remoulade Lasagne bolognaise du chef 🖫
MIDI		Yaourt nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Sauté de dinde au jus Haricots verts aux oignons Tartare nature Purée de pomme et abricot
MERCREDI MIDI	01/10/2025	Œuf durs mayonnaise Saucisse de Toulouse* Lentilles aux oignons Bleu
MERCREDI SOIR		Tarte aux poires du chef Quenelle nature sauce crème Carottes Yaourt nature
JEUDI MIDI	02/10/2025	Purée de pomme et banane Sardines à la tomate Filet de cabillaud sauce aurore Printanière de légumes Petits suisses nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Jambon de porc* Purée de choux-fleurs Tomme blanche Purée de pomme et pêche
VENDREDI MIDI	03/10/2025	Roulade de dinde + cornichons Hachis Parmentier Brebis crème Purée de pomme
VENDREDI SOIR		Gnocchis crème fromagère Petits suisses nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	04/10/2025	Rillette de thon mayonnaise Filet de merlu sauce paprika Carottes à l'ail St Nectaire Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Salade de farfalles Emincé de dinde au jus Mimolette Purée de pomme et poire Boisson: vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	05/10/2025	Salade bretonne Moussaka de bœuf Fromage blanc nature Brownie du chef
DIMANCHE SOIR		Filet de colin sauce beurre citron Purée de légumes verts Cantal Purée de pomme et banane

Scola	rest	MENU PORTAGE	E - Semaine 41		OCHEZ OU B
COUT PARTAGE LUNDI MIDI	PROXIMITÉ 06/10/2025	Tomates vinaigrette Filet de colin à la provençale Riz Camembert indiv Purée de pomme et poire	Salade de pâtes Escalope de porc* aux oignons Brocolis persillés Yaourt nature et sucre Eclair vanille	A	
LUNDI SOIR		Emincé de po Semo St Nect Fruit de s	ule aire		-
MARDI MIDI	07/10/2025	Salade de pois chiches Escalope de dinde sauce barbecue Haricots plats aux herbes Yaourt citron & fraise Fruit de saison	Tarte au thon du chef Sauté de boeuf sauce camarguaise Jardinière de légumes persillées Tomme noire Mousse au chocolat	A	
MARDI SOIR			s et basilic du chef 🔐 tes		
MERCREDI MIDI	08/10/2025	Purée de pomr Salade de pommes de terre Boulette d'agneau au jus aux herbes Lentilles aux oignons Cantal Fruit de saison	ne et pêche Saucisson à l'ail* + cornichons Sauté de bœuf sauce basquaise Courgettes persillées Tomme blanche Fruit de saison	A	
MERCREDI SOIR		Ravioli de Salson Ravioli de Fromage blanc n	bœuf		
JEUDI MIDI	09/10/2025	Madele Salade de haricots verts echalion Pâtes farcies Tortelli Tomates & Mozarella Yaourt nature et sucre Cake au citron du chef	Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Röstis de pommes de terre Munster Purée de pomme et poire	А	
JEUDI SOIR		Concombre à Croque mo Yaourt v Fruit de s	nsieur* anille		
VENDREDI MIDI	10/10/2025	Terrine de légumes + mayonnaise Filet de merlu sauce beurre blanc Pommes de terres vapeur persillées Brie Beignet chocolat	Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Fusilli Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et banane	A	
VENDREDI SOIR		Steak haché sa Cordiale de Tarta	uce tomate légumes re		
SAMEDI MIDI	11/10/2025	Purée de p Salade mêlée vinaigrette Rôti de veau sauce marengo Epinard au jus Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Joinne	A	
SAMEDI SOIR		Tortis sauc Cant Purée de pom	al		
DIMANCHE MIDI	12/10/2025	Boisson: vin rouge ou jus de fruit Chou blanc vinaigrette Cassoulet* Petits suisses nature et sucre Moelleux chocolat du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Betteraves v Cake aux olives, tomates Mimol Fruit de s	et emmental du chef 📋 ette		

Fruit de saison

Scolares	t ville Antony	MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	06/10/2025	Salade de pâtes Escalope de porc* aux oignons Brocolis persillés
141151		Yaourt nature
		Purée de pomme et poire
		Emincé de poulet au jus
LUNDI		Semoule
SOIR		St Nectaire
		Fruit de saison
		Tarte au thon du chef
MARDI	07/40/2025	Sauté de boeuf sauce camarguaise
MIDI	07/10/2025	Jardinière de légumes persillées
		Tomme noire
		Fruit de saison
B44DDI		Tarte chèvre, tomates et basilic du chef
MARDI SOIR		Carottes
JOIN		Petits suisses nature
		Purée de pomme et pêche Saucisson à l'ail* + cornichons
		Sauté de bœuf sauce basquaise
MERCREDI	08/10/2025	Courgettes persillées
MIDI	00/10/2023	Tomme blanche
		Fruit de saison
		Ravioli de bœuf
MERCREDI		Fromage blanc nature
SOIR		Fruit de saison
		Roulade de volaille + cornichons
		Paupiette de veau sauce forestière
JEUDI	09/10/2025	Röstis de pommes de terre
MIDI		Munster
		Cake au citron du chef
		Concombre à la menthe
JEUDI		Croque monsieur*
SOIR		Yaourt nature
		Fruit de saison
		Jambon de pays* + cornichons
VENDREDI		Nuggets de poulet
MIDI	10/10/2025	Fusilli
		Petits suisses nature
		Purée de pomme et banane
		Steak haché sauce tomate
VENDREDI		Cordiale de légumes
SOIR		Tartare
		Purée de pomme
		Salade mêlée vinaigrette
SAMEDI	11/10/2025	Rôti de veau sauce marengo
MIDI	11/10/2025	Epinard au jus
		Fromage blanc nature
		Fruit de saison Tortis sauce crème
SAMEDI		Cantal
SOIR		Purée de pomme et poire
		Boisson: vin rouge ou jus de fruit
		Chou blanc vinaigrette
		_
DIMANCHE MIDI	12/10/2025	Cassoulet*
IVIIDI		Petits suisses nature
		Moelleux chocolat du chef 🖫
		Betteraves vinaigrette
DIMANCHE		Cake aux olives, tomates et emmental du chef 🖺
SOIR		Mimolette
		Fruit de saison

Scola	rest	MENU PORTAGE			OCHI	
GOÛT PARTAGE	PROXIMITÉ	MENU A Salade de farfalles	MENU B Tarte au thon du chef			
LUNDI MIDI	13/10/2025	Poulet tandoori Carottes Gouda Crème dessert vanille	Filet de colin sauce paprika Ratatouille Petits suisses fruités Eclair chocolat	A		В
LUNDI		Gnocchis vache qu				
SOIR		Camember Purée de pomn				
		Salade mexicaine	Concombre vinaigrette			
MARDI		Sauté de bœuf sauce normande	Brandade de colin	_		_
MIDI	14/10/2025	Choux-fleurs persillés St Nectaire		Α	١	В
		Fruit de saison	Tomme noire Fruit de saison			
		Emincé de dinde	sauce tomate			_
MARDI		Semou				
SOIR		Yaourt nature Galettes bre				
		Chou blanc vinaigrette au miel	Rosettes* + cornichons			_
MERCREDI		Filet de merlu sauce curry	Côte de porc* sauce charcutière			
MIDI	15/10/2025	Pommes noisettes	Farfalles	Α	١.	В
		Brie Purée de pomme et banane	Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
		Frittata pommes de				_
MERCREDI SOIR		Yaourt arôme cit				
		Flan vanille nap MENU DU SUD-OUEST (bo				_
		Endives vina				
JEUDI		Emincé de poulet				
MIDI	16/10/2025	Riz		Α	١.	В
			Bleu Gâteau basque			
		Sauté de porc* à				_
JEUDI		Mélange can				
SOIR		Tomme bl Pêche au siroj				
VENDREDI MIDI	17/10/2025	Macédoine de légumes Aiguillette de saumon meunière + citron Julienne de légumes Petits suisses fruités	Maquereau à la tomate Ravioli de bœuf Pont l'êveque	A		В
		Mousse chocolat Cordon	Fruit de saison			
VENDREDI		Petits pois p				
SOIR		Yaourt nature				
		Purée de pomr	ne et poire			
SAMEDI MIDI	18/10/2025	Pâte de campagne* + cornichons Rôti de dinde sauce champignons Pommes de terre vapeur St Nectaire Purée de pomme et abricot		A	١	
		Omelette :				
SAMEDI SOIR		Ratatou				
Som		Tartai Fruit de s				
		Boisson: bière ou jus de fruit	u.5011			_
		Carottes râpées vinaigrette				
DIMANCHE MIDI	19/10/2025	Choucroute* Petits suisses nature et sucre		Α	١	
		Moelleux noix de coco du chef				
		Fenouil vina			,	
DIMANCHE		Tarte chèvre, tomates				
SOIR		Edan	•			

Scolares	ville Antony	MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	13/10/2025	Tarte au thon du chef Filet de colin sauce paprika Ratatouille Petits suisses nature Purée de pomme
LUNDI SOIR		Gnocchis vache qui rit courgette Camembert indiv Purée de pomme et pêche Concombre vinaigrette
MARDI MIDI	14/10/2025	Brandade de colin Tomme noire
MARDI SOIR		Fruit de saison Emincé de dinde sauce tomate Semoule Yaourt nature
MERCREDI MIDI	15/10/2025	Purée de pomme et abricot Rosettes* + cornichons Côte de porc* sauce charcutière Farfalles Fromage blanc nature
MERCREDI SOIR		Fruit de saison Frittata pommes de terre et épinards Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	16/10/2025	MENU DU SUD-OUEST (boisson et pain spéciale) Endives vinaigrette Emincé de poulet à la basquaise Riz Bleu Gâteau basque
JEUDI SOIR		Sauté de porc* à la moutarde Mélange campagnard Tomme blanche Purée de pomme et pêche
VENDREDI MIDI	17/10/2025	Maquereau à la tomate Ravioli de bœuf Pont l'êveque Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Petits pois persillés Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	18/10/2025	Pâte de campagne* + cornichons Rôti de dinde sauce champignons Pommes de terre vapeur St Nectaire
SAMEDI SOIR		Purée de pomme et abricot Omelette nature Ratatouille Tartare Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	19/10/2025	Boisson: bière ou jus de fruit Carottes râpées vinaigrette Choucroute* Petits suisses nature Moelleux noix de coco du chef
DIMANCHE SOIR		Fenouil vinaigrette Tarte chèvre, tomates & basilic du chef Edam Purée de pomme et poire

Scolarest		MENU PORTAGE - Semaine 43 MENU A MENU B			OCH A OL	
LUNDI MIDI	20/10/2025	Courgettes râpées vinaigrette Emincé de dinde au jus aux herbes Farfalles Edam	Salade de lentilles Escalope de porc* jus aux herbes Epinards au jus St Paulin	А		
		Flan vanille nappé caramel	Beignet aux pommes			
LUNDI		Hachis Pa	armentier		_	
SOIR			rômatisé mme et poire			
		Macédoine vinaigrette	Tarte au thon du chef		-	
MARRI		Filet de hoki à l'estragon	Cuisse de poulet sauce diable			
MARDI MIDI	21/10/2025	Haricots plats persillés	Petits pois / carottes	Α	ı	
		Cantal Purée de pomme et pêche	Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
			es vinaigrette		-	
MARDI		Tarte aux poi	reaux du chef 🔟			
SOIR		7 - 7 - 7 - 7 - 7	e noire			
		Creme dess Rillette de thon mayonnaise	ert chocolat Roulade de volaille + cornichons		_	
		Boudin noir*				
MERCREDI MIDI	22/10/2025	Purée de pommes de terre	Lasagne bolognaise du chef 🖺	Α	L	
		Munster Fruit de saison	Yaourt arôme citron & fraise Fruit de saison			
			fromage		_	
MERCREDI		Salade mêlé	e vinaigrette			
SOIR			ses fruités			
		Fruit de Carottes râpées vinaigrette	e saison Sardine à l'huile		_	
		· —	Sauté de poulet sauce tomate			
JEUDI MIDI	23/10/2025	Parmentier de lentilles	Coquillettes	Α	۱	
		Yaourt vanille	Petits suisses nature et sucre			
		Fruit de saison Escalone de dind	Tarte normande du chef 🗵		_	
JEUDI		Escalope de dinde sauce barbecue Choux-fleurs persillés				
SOIR		Ві	rie .			
			nme et abricot		_	
		Terrine de saumon Filet de colin à l'estragon	Pâte de campagne* + cornichons Boulette de bœuf sauce poivrons			
/ENDREDI MIDI	24/10/2025	Purée de brocolis	Riz	Α	١.	
WIIDI		Camembert	Cantal			
		Fruit de saison	Fruit de saison		_	
ENDREDI			de terre et épinards ure et sucre			
SOIR		Beignet	chocolat			
		Jambon de pays* + cornichons				
SAMEDI	25/10/2025	Axoa de bœuf Cordiale de légumes		Α		
MIDI	23, 10, 2023	Camembert		_		
		Fruit de saison				
			à la moutarde			
SAMEDI SOIR			rres persillés plette			
			chocolat			
		Boisson: Vin rouge ou jus de fruit				
		Chou rouge vinaigrette				
DIMANCHE	26/10/2025	Couscous merguez Semoule		Α		
MIDI	_0, _0, _020	Fromage blanc nature et sucre		ľ	٠	
		Tarte au chocolat du chef 🖳			_	
		Emincé de din	de à la tomate			

Brocolis persillés Camembert indiv Purée de pomme et poire

DIMANCHE SOIR

Scolares	t ville Antony	MENU SANS SUCRE
GOUT PARTAGE PROXIMIT	20/10/2025	Salade de lentilles Escalope de porc* jus aux herbes Epinards au jus St Paulin Fruit de saison
LUNDI SOIR		Hachis Parmentier Yaourt nature Purée de pomme et poire
MARDI MIDI	21/10/2025	Tarte au thon du chef Cuisse de poulet sauce diable Petits pois / carottes Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef Tomme noire Purée de pomme et pêche
MERCREDI MIDI	22/10/2025	Roulade de volaille + cornichons Lasagne bolognaise du chef Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Croque fromage Salade mêlée vinaigrette Petits suisses nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	23/10/2025	Sardine à l'huile Sauté de poulet sauce tomate Coquillettes Petit suisses nature Tarte normande du chef
JEUDI SOIR		Escalope de dinde sauce barbecue Choux-fleurs persillés Brie Purée de pomme et abricot
VENDREDI MIDI	24/10/2025	Pâte de campagne* + cornichons Boulette de bœuf sauce poivrons Riz Cantal Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Yaourt nature Purée de pomme et pêche
SAMEDI MIDI	25/10/2025	Jambon de pays* + cornichons Axoa de bœuf Cordiale de légumes Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Filet de poulet à la moutarde Haricots beurres persillés Mimolette Fruit de saison Boisson: Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	26/10/2025	Chou rouge vinaigrette Couscous merguez Semoule Fromage blanc nature Tarte au chocolat du chef
DIMANCHE SOIR		Emincé de dinde à la tomate Brocolis persillés Camembert indiv Purée de pomme et poire

Scolarest		MENU PORTAGE - Semaine 44			OCHE	
GOÛT / PARTAGE	/ PROXIMITÉ	MENU A Choux-fleur vinaigrette	Tarte aux fromages du chef		Ŧ	
LUNDI MIDI	27/10/2025	Pâtes bolognaise	Escalope de poulet sauce forestière Carottes	Δ	.	В
		Yaourt arôme citron & fraise Purée de pomme	Chevretine Beignet chocolat			
LUNDI SOIR		Petits suisses	ttes et vache qui rit s nature et sucre de saison			
MARDI MIDI	28/10/2025	Salade de riz Filet de colin à l'aneth Haricots beurres au thym Tartare nature Fruit de saison	Salade de lentilles Emincé de dinde au jus aux herbes Purée de pommes de terre Camembert indiv Purée de pomme et poire	Δ	۱ ۱	В
MARDI SOIR		Tarte aux lé Courgett Min	gumes du chef 👚 es persillées nolette			
			essert vanille		_	
MERCREDI MIDI	29/10/2025	Crème de betteraves Blanquette de veau Riz Cantal Fruit de saison	Rillette de porc* + cornichons Andouillette* Pommes noisettes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Δ	1	В
MERCREDI SOIR		Boulettes o Jardinière Petits suis:	de bœuf au jus e de légumes ses aromatisé mme et banane			
JEUDI MIDI	30/10/2025	Salade piémontaise Filet de cabillaud sauce aurore Brocolis persillés Yaourt arôme citron & fraise Fruit de saison	Salade lorette Côte de porc* sauce champignons Ratatouille Tomme blanche Mousse chocolat	Δ	\	В
JEUDI SOIR		Frittata de pomme Cam	e de terre et épinards embert			
			de saison IALLOWEEN			
VENDREDI MIDI	31/10/2025	Carottes râp Cordon bleu Purée d Fromage blan	dees vinaigrette u sauce tomate de potiron c nature et sucre range	_	A 1	В
VENDREDI SOIR		Steak ha Ca I	aché au jus rottes Brie			
SAMEDI MIDI	01/11/2025	Choux-fleur vinaigrette Paupiette de veau sauce forestière Pommes de terre campagnardes St Nectaire Eclair vanille	mme et abricot	Α		
SAMEDI SOIR		Min	Parmentier nolette de saison			
		Boisson: Vin rouge ou jus de fruit			1	
DIMANCHE	02/11/2025	Betteraves vinaigrette Paëlla poulet		Δ		
MIDI		Petits suisses nature et sucre Cake au citron du chef 🖫				
DIMANCHE SOIR		Ca Camen	ignon du chef 👚 rottes nbert indiv omme et poire			

Scolares		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	27/10/2025	Tarte aux fromages du chef Escalope de poulet sauce forestière Carottes Chevretine
LUNDI SOIR		Purée de pomme Gnocchis courgettes et vache qui rit Petits suisses nature Fruit de saison
MARDI MIDI	28/10/2025	Salade de lentilles Emincé de dinde au jus aux herbes Purée de pommes de terre Camembert indiv Purée de pomme et poire
MARDI SOIR		Tarte de poninte et pone Tarte aux légumes du chef Courgettes persillées Mimolette Fruit de saison
MERCREDI MIDI	29/10/2025	Rillette de porc* + cornichons Andouillette* Pommes noisettes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Jardinière de légumes Petits suisses nature Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	30/10/2025	Salade lorette Côte de porc* sauce champignons Ratatouille Tomme blanche Fruit de saison
JEUDI SOIR		Frittata de pomme de terre et épinards Camembert Fruit de saison MENU HALLOWEEN
VENDREDI MIDI	31/10/2025	Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu sauce tomate Purée de potiron Fromage blanc nature Orange
VENDREDI SOIR		Steak haché au jus Carottes Brie Purée de pomme et abricot
SAMEDI MIDI	01/11/2025	Choux-fleur vinaigrette Paupiette de veau sauce forestière Pommes de terre campagnardes St Nectaire Purée de pomme et banane
SAMEDI SOIR		Hachis Parmentier Mimolette Fruit de saison Boisson: Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	02/11/2025	Betteraves vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses nature
DIMANCHE SOIR		Cake au citron du chef Tarte à l'oignon du chef Carottes Camembert indiv Purée de pomme et poire