MENU PORTAGE - Semaine 36

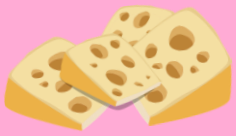
Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	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	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis crème fromagère Chanteneige Fruit de saison			
MARDI MIDI	02/09/2025	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	B
MARDI SOIR		Cœur de palmier vinaigrette Cake aux légumes du chef Fromage blanc aromatisé Fruit de saison			
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	B
MERCREDI SOIR		Cordon bleu Ratatouille Brie Purée de pomme			
JEUDI MIDI	04/09/2025	Salade de pois chiches Sauté de bœuf aux oignons Carottes Camembert Fruit de saison	Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce beurre citron Riz aux petits légumes Petit suisse nature et sucre Tarte abricotine du chef	A	B
JEUDI SOIR		Radis beurre Pizza Royale* Gouda Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	05/09/2025	Salade coleslaw Paupiette de veau forestière Pommes de terre vapeur Tomme noire Fruit de saison	Nems aux légumes Filet de cabillaud au jus Ratatouille Yaourt aromatisé Flan vanille nappé caramel	A	B
VENDREDI SOIR		Carottes râpées à l'orange Frittata de pommes de terre et épinards Camembert Galette bretonne			
SAMEDI MIDI	06/09/2025	Rosette* et cornichons Escalope de poulet au jus Haricots beurres Bleu Crème dessert chocolat		A	
SAMEDI SOIR		Ravioli de bœuf Edam Fruit de saison Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	07/09/2025	Salade d'artichaut Cassoulet* Petits suisses nature et sucre Tarte aux pommes du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Céleri vinaigrette Cake olives, tomates et emmental du chef Tomme grise Purée de pomme et banane			

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

MENU PORTAGE - Semaine 37

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	08/09/2025	Salade de lentilles à l'indienne Brandade de colin Chevretine Fruit de saison	Tarte à l'oignons et olives noires du chef Sauté de porc* sauce moutarde Petits pois et carottes Camembert indiv Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Emincé de poulet sauce forestière Haricots beurre Petit Moulé Purée de pomme banane			
MARDI MIDI	09/09/2025	Chou rouge vinaigrette Filet de merlu sauce oseille Riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade de pâtes Emincé de dinde à la provençale Brocolis persillés Yaourt aux fruits Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Salade de pois chiches Filet de colin au basilic St Nectaire Purée de pomme et pêche			
MERCREDI MIDI	10/09/2025	Salade mêlée vinaigrette Hachis Parmentier Emmental Flan vanille nappé caramel	Jambon de pays* et cornichon Steak haché sauce tomate Pommes de terre noisette Mimolette Purée de pomme abricot	A	B
		Ravioli de bœuf Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	11/09/2025	Salade de pâtes Omelette nature Epinards au jus Tomme grise Purée de pomme et poire	Roulade de volaille + cornichons Courgettes farcies Riz Tartare nature Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Salade mêlée vinaigrette Croque monsieur* Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
		FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VIN (vin rouge et pain spécial)			
VENDREDI MIDI	12/09/2025	 Jambon de pays* et cornichons Saucisse fumée* Purée façon aligot Bleu Fruit de saison		A	B
VENDREDI SOIR		Fenouil à l'orange Pizza aux fromages St Paulin Crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	13/09/2025	Nems aux légumes Cuisse de poulet au jus Farfalles Petits suisses aromatisés Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Filet de cabillaud sauce oseille Courgettes persillées Edam Purée de pomme			
		Boisson : Bière ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	14/09/2025	Haricots verts vinaigrette Choucroute* Fromage blanc nature et sucre Banana bread du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte courgette feta du chef Emmental Purée de pomme poire			

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

MENU PORTAGE - Semaine 38

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

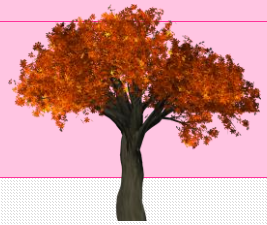
ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	15/09/2025	Celeri remoulade Parmentier de bœuf Cantal Liegeois vanille	Salade de pâtes Filet de colin curry coco Carottes Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot	A	B
		Gnocchis poulet Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	16/09/2025	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf sauce barbecue Petits pois persillées Chanteneige Eclair chocolat	Tarte aux fromages du chef Sauté de poulet sauce barbecue Courgettes au thym St Nectaire Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Salade de choux-fleurs Pâtes sauce tomate Tartare Purée de pomme et poire			
MERCREDI MIDI	17/09/2025	Terrine de saumon + mayonnaise Pizza royale* Salade mêlée vinaigrette Gouda Fruit de saison	Salade fraîcheur Lasagnes bolognaise du chef Emmental Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Pâté de campagne* et cornichons Tortilla de pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison			
JEUDI MIDI	18/09/2025	Rosettes* + cornichons Poisson pané + citron Carottes persillées Mimolette Moelleux nature du chef	Fenouil à l'orange Andouillette* Röstis de pommes de terre Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire	A	B
JEUDI SOIR		Merguez Brocolis Edam Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	19/09/2025	Œuf dur mayonnaise Lasagne chèvre, ricotta & épinard Munster Fruit de saison	Roulade de volaille + cornichons Boulette de bœuf sauce tomate Julienne aux 4 légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison	A	B
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 aromatisés Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Omelette Haricots verts à l'ail Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	21/09/2025	Macédoine mayonnaise Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Moelleux aux poires du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Céleri râpé à la vinaigrette Flan légumes du chef Emmental Fruit de saison			

		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
MARDI MIDI	16/09/2025	Tarte aux fromages du chef 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

MENU PORTAGE - Semaine 39

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
		C'EST AUTOMNE			
LUNDI MIDI	22/09/2025	 Artichaut vinaigrette Emincé de dinde à la crème Purée de potiron et pommes de terre Camembert indiv Fruit de saison		A	B
LUNDI SOIR		Chou rouge vinaigrette Tarte chèvre tomate basilic du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	23/09/2025	Salade de pâtes Brandade de colin St Nectaire Purée de pomme et poire	Concombre à la menthe Sauté de poulet sauce barbecue Lentilles aux oignons Tomme noire Semoule au lait	A	B
MARDI SOIR		Filet de hoki sauce nantua Brocolis Délice chèvre Fruit de saison			
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	B
MERCREDI SOIR		Palet à l'italienne Julienne de légumes Munster Purée de pomme abricot			
		MENU DEVELOPPEMENT DURABLE			
JEUDI MIDI	25/09/2025	Concombre vinaigrette Bolognaise de lentilles Pâtes Fromage blanc nature et sucre Banana Bread du chef		A	B
JEUDI SOIR		Omelette Epinard béchamel Edam Purée de pomme banane			
VENDREDI MIDI	26/09/2025	Maquereau à la tomate Filet de colin sauce estragon Purée de pommes de terre Bleu Fruit de saison	Salade de riz Boulettes de pois chiches sauce tomate Légumes à l'orientale Petits suisses fruités Crème dessert chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Carottes braisées Brie Purée de pomme et poire			
SAMEDI MIDI	27/09/2025	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf sauce marengo Choux-fleurs persillées Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet + ketchup Haricots verts persillés Babybel Fruit de saison			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	28/09/2025	Cœur de palmier vinaigrette au persil Tajine de poulet Semoule Petit suisse nature et sucre Cake chocolat du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Céleri râpé vinaigrette Tarte poireaux du chef St Paulin Fruit de saison			

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

MENU PORTAGE - Semaine 40

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A 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	A	B
LUNDI SOIR		Filet de poulet sauce normande Navets Camembert indiv Madeleines			
MARDI MIDI	30/09/2025	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	B
MARDI SOIR		Sauté de dinde au jus Haricots verts aux oignons Tartare nature Semoule au lait			
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	B
MERCREDI SOIR		Quenelle nature sauce crème Carottes Yaourt arôme citron et fraise Purée de pomme et banane			
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	A	B
JEUDI SOIR		Jambon de porc* Purée de choux-fleurs Tomme blanche Purée de pomme et pêche			
VENDREDI MIDI	03/10/2025	Salade mexicaine Cordon bleu Ratatouille niçoise Munster Purée de pomme	Roulade de dinde + cornichons Hachis Parmentier Brebis crème Mousse au chocolat	A	B
VENDREDI SOIR		Gnocchis crème fromagère Petits suisses fruités Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	04/10/2025	Rillette de thon mayonnaise Filet de merlu sauce paprika Carottes à l'ail St Nectaire Riz au lait		A	
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 et sucre Brownie du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Filet de colin sauce beurre citron Purée de légumes verts Cantal Flan vanille nappé caramel			

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	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 MIDI	30/09/2025	Céleri remoulade Lasagne bolognaise du chef 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 Tarte aux poires du chef
MERCREDI SOIR		Quenelle nature sauce crème Carottes Yaourt nature Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	02/10/2025	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

MENU PORTAGE - Semaine 41

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	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	B
LUNDI SOIR		Emincé de poulet au jus Semoule St Nectaire Fruit de saison			
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	B
MARDI SOIR		Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Carottes Petits suisses aromatisés Purée de pomme et pêche			
MERCREDI MIDI	08/10/2025	Salade de pommes de terre Boulette d'agneau au jus aux herbes Lentilles aux oignons Cantal Fruit de saison	Saucisson à l'ail* + cornichons Sauté de bœuf sauce basquaise Courgettes persillées Tomme blanche Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Ravioli de bœuf Fromage blanc nature et sucre Madeleines			
JEUDI MIDI	09/10/2025	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	A	B
JEUDI SOIR		Concombre à la menthe Croque monsieur* Yaourt vanille Fruit de saison			
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	B
VENDREDI SOIR		Steak haché sauce tomate Cordiale de légumes Tartare Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	11/10/2025	Salade mêlée vinaigrette Rôti de veau sauce marengo Epinard au jus Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Tortis sauce crème Cantal Purée de pomme et poire Boisson: vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	12/10/2025	Chou blanc vinaigrette Cassoulet* Petits suisses nature et sucre Moelleux chocolat du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Cake aux olives, tomates et emmental du chef Mimolette Fruit de saison			

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	06/10/2025	Salade de pâtes Escalope de porc* aux oignons Brocolis persillés Yaourt nature Purée de pomme et poire
LUNDI SOIR		Emincé de poulet au jus Semoule St Nectaire Fruit de saison
MARDI MIDI	07/10/2025	Tarte au thon du chef Sauté de boeuf sauce camarguaise Jardinière de légumes persillées Tomme noire Fruit de saison
MARDI SOIR		Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Carottes Petits suisses nature Purée de pomme et pêche
MERCREDI MIDI	08/10/2025	Saucisson à l'ail* + cornichons Sauté de bœuf sauce basquaise Courgettes persillées Tomme blanche Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Ravioli de bœuf Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	09/10/2025	Roulade de volaille + cornichons Paupiette de veau sauce forestière Röstis de pommes de terre Munster Cake au citron du chef
JEUDI SOIR		Concombre à la menthe Croque monsieur* Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI	10/10/2025	Jambon de pays* + cornichons Nuggets de poulet Fusilli Petits suisses nature Purée de pomme et banane
VENDREDI SOIR		Steak haché sauce tomate Cordiale de légumes Tartare Purée de pomme
SAMEDI MIDI	11/10/2025	Salade mêlée vinaigrette Rôti de veau sauce marengo Epinard au jus Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Tortis sauce crème Cantal Purée de pomme et poire Boisson: vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	12/10/2025	Chou blanc vinaigrette Cassoulet* Petits suisses nature Moelleux chocolat du chef
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Cake aux olives, tomates et emmental du chef Mimolette Fruit de saison

MENU PORTAGE - Semaine 42

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	13/10/2025	Salade de farfalles Poulet tandoori Carottes Gouda Crème dessert vanille	Tarte au thon du chef Filet de colin sauce paprika Ratatouille Petits suisses fruités Eclair chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis vache qui rit courgette Camembert indiv Purée de pomme et pêche			
MARDI MIDI	14/10/2025	Salade mexicaine Sauté de bœuf sauce normande Choux-fleurs persillés St Nectaire Fruit de saison	Concombre vinaigrette Brandade de colin Tomme noire Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde sauce tomate Semoule Yaourt nature et sucre Galettes bretonnes			
MERCREDI MIDI	15/10/2025	Chou blanc vinaigrette au miel Filet de merlu sauce curry Pommes noisettes Brie Purée de pomme et banane	Rosettes* + cornichons Côte de porc* sauce charcutière Farfalles Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Frittata pommes de terre et épinards Yaourt arôme citron et fraise Flan vanille nappé caramel			
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		A	B
JEUDI SOIR		Sauté de porc* à la moutarde Mélange campagnard Tomme blanche Pêche au sirop coupelle			
VENDREDI MIDI	17/10/2025	Macédoine de légumes Aiguillette de saumon meunière + citron Julienne de légumes Petits suisses fruités Mousse chocolat	Maquereau à la tomate Ravioli de bœuf Pont l'êveque Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Cordon bleu Petits pois persillés Yaourt nature et sucre 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 Purée de pomme et abricot		A	
SAMEDI SOIR		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 et sucre Moelleux noix de coco du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Fenouil vinaigrette Tarte chèvre, tomates & basilic du chef Edam Purée de pomme et poire			

		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
MARDI MIDI	14/10/2025	Concombre vinaigrette Brandade de colin Tomme noire Fruit de saison
MARDI SOIR		Emincé de dinde sauce tomate Semoule Yaourt nature Purée de pomme et abricot
MERCREDI MIDI	15/10/2025	Rosettes* + cornichons Côte de porc* sauce charcutière Farfalles Fromage blanc nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Frittata pommes de terre et épinards Yaourt nature Fruit de saison
		MENU DU SUD-OUEST (boisson et pain spéciale)
JEUDI MIDI	16/10/2025	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 Purée de pomme et abricot
SAMEDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Tartare Fruit de saison
		Boisson: bière ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	19/10/2025	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

MENU PORTAGE - Semaine 43

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	20/10/2025	Courgettes râpées vinaigrette Emincé de dinde au jus aux herbes Farfalles Edam Flan vanille nappé caramel	Salade de lentilles Escalope de porc* jus aux herbes Epinards au jus St Paulin Beignet aux pommes	A	B
LUNDI SOIR		Hachis Parmentier Yaourt arômatisé Purée de pomme et poire			
MARDI MIDI	21/10/2025	Macédoine vinaigrette Filet de hoki à l'estragon Haricots plats persillés Cantal Purée de pomme et pêche	Tarte au thon du chef Cuisse de poulet sauce diable Petits pois / carottes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte aux poireaux du chef Tomme noire Crème dessert chocolat			
MERCREDI MIDI	22/10/2025	Rillette de thon mayonnaise Boudin noir* Purée de pommes de terre Munster Fruit de saison	Roulade de volaille + cornichons Lasagne bolognaise du chef Yaourt arôme citron & fraise Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Croque fromage Salade mêlée vinaigrette Petits suisses fruités Fruit de saison			
JEUDI MIDI	23/10/2025	Carottes râpées vinaigrette Parmentier de lentilles Yaourt vanille Fruit de saison	Sardine à l'huile Sauté de poulet sauce tomate Coquillettes Petits suisses nature et sucre Tarte normande du chef	A	B
JEUDI SOIR		Escalope de dinde sauce barbecue Choux-fleurs persillés Brie Purée de pomme et abricot			
VENDREDI MIDI	24/10/2025	Terrine de saumon Filet de colin à l'estragon Purée de brocolis Camembert Fruit de saison	Pâte de campagne* + cornichons Boulette de bœuf sauce poivrons Riz Cantal Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Yaourt nature et sucre Beignet chocolat			
SAMEDI MIDI	25/10/2025	Jambon de pays* + cornichons Axoa de bœuf Cordiale de légumes Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Filet de poulet à la moutarde Haricots beurres persillés Mimolette Mousse chocolat			
		Boisson: Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	26/10/2025	Chou rouge vinaigrette Couscous merguez Semoule Fromage blanc nature et sucre Tarte au chocolat du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Emincé de dinde à la tomate Brocolis persillés Camembert indiv Purée de pomme et poire			

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	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

MENU PORTAGE - Semaine 44

Scolarest — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	27/10/2025	Choux-fleur vinaigrette Pâtes bolognaise Yaourt arôme citron & fraise Purée de pomme	Tarte aux fromages du chef Escalope de poulet sauce forestière Carottes Chevretine Beignet chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis courgettes et vache qui rit Petits suisses nature et sucre Fruit 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	A	B
MARDI SOIR		Tarte aux légumes du chef Courgettes persillées Mimolette Crème dessert 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	A	B
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Jardinière de légumes Petits suisses aromatisé Purée de pomme 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	A	B
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 et sucre Orange		A	B
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 Eclair vanille		A	
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 et sucre Cake au citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Tarte à l'oignon du chef Carottes Camembert indiv Purée de pomme et poire			

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	27/10/2025	Tarte aux fromages du chef Escalope de poulet sauce forestière Carottes Chevretine Purée de pomme
LUNDI SOIR		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 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 Cake au citron du chef
DIMANCHE SOIR		Tarte à l'oignon du chef Carottes Camembert indiv Purée de pomme et poire