MENU PORTAGE - Semaine 45

Scolarest — Bien dans son assiette

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	02/11/2026	Velouté de courgettes du chef Emincé de dinde sauce forestière Haricots verts St Paulin Fruit de saison	Salade de lentille à l'indienne Sauté de bœuf aux olives Chou-fleur Camembert indiv Beignet chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Velouté de potiron du chef Cake aux légumes du chef Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme			
MARDI MIDI	03/11/2026	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf à la diable Brocolis Cantal Eclair à la vanille	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Filet de merlu sauce oseille Courgettes Yaourt nature et sucre Flan vanille nappé caramel	A	B
MARDI SOIR		Sauté de poulet au romarin Epinards Emmental Purée de pomme et poire			
MERCREDI MIDI	04/11/2026	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz Fromage blanc sucré Cake aux chocolat du chef	Rosette* et cornichons Lasagne bolognaise du chef St Nectaire Ile flottante	A	B
MERCREDI SOIR		Ravioli ricotta et épinards Livarot Purée de pomme			
JEUDI MIDI	05/11/2026	Velouté de carottes du chef Saucisse fumée* Lentilles Tomme grise Fruit de saison	Céleri sauce bulgare Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Fromage blanc nature et sucre Flan vanille nappé caramel	A	B
JEUDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Petits suisses natures et sucre Purée de pomme et banane			
VENDREDI MIDI	06/11/2026	Terrine de campagne* + cornichons Aiguillette de poulet Pommes de terre noisette Munster Fruit de saison	Jambon de pays* + cornichons Aiguillettes de saumon meunière et citron Légumes à l'orientale Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Côte de porc* sauce provençale Haricots plats Brie Crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	07/11/2026	Potage de poireaux du chef Hachis de Parmentier du chef Yaourt aromatisé Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Boulettes de pois chiches Ratatouille Bûche du Pilat Purée de pomme			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	08/11/2026	Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature et sucre Cake à la vanille du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			

Scolarest

ville Antony

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	02/11/2026	Salade de lentille à l'indienne Sauté de bœuf aux olives Chou-fleur Camembert indiv Fruit de saison
LUNDI SOIR		Velouté de potiron du chef Cake aux légumes du chef Fromage blanc nature Purée de pomme
MARDI MIDI	03/11/2026	Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Filet de merlu sauce oseille Courgettes Yaourt nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Sauté de poulet au romarin Epinards Emmental Purée de pomme et poire
MERCREDI MIDI	04/11/2026	Rosette* et cornichons Lasagne bolognaise du chef St Nectaire Cake aux chocolat du chef
MERCREDI SOIR		Ravioli ricotta et épinards Livarot Purée de pomme
JEUDI MIDI	05/11/2026	Céleri sauce bulgare Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Omelette nature Ratatouille Petits suisses natures Purée de pomme et banane
VENDREDI MIDI	06/11/2026	Jambon de pays* + cornichons Aiguillettes de saumon meunière et citron Légumes à l'orientale Petits suisses natures Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Côte de porc* sauce provençale Haricots plats Brie Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	07/11/2026	Potage de poireaux du chef Hachis de Parmentier du chef Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Boulettes de pois chiches Ratatouille Bûche du Pilat Purée de pomme
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	08/11/2026	Cœur de palmier vinaigrette Poule au pot Riz Yaourt nature Cake à la vanille du chef
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef Fromage blanc nature Purée de pomme et banane

Scolarest

MENU PORTAGE - Semaine 46

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	09/11/2026	Velouté Dubarry du chef Sauté de veau sauce marengo Printanière de légumes St Nectaire Purée de pomme	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignon Coquillettes Petits suisses natures et sucre Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Curry haricots rouges et lait de coco Riz Edam Purée de pomme et pêche			
MARDI MIDI	10/11/2026	Carottes râpées vinaigrette cumin Filet de merlu à l'aneth Riz Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et abricot	Poireaux vinaigrette Emincé de poulet au jus Julienne de légumes Camembert indiv Eclair chocolat	A	B
MARDI SOIR		Velouté de brocolis du chef Cake olives, tomates et emmental du chef Petits suisses natures et sucre Pêche au sirop coupelle			
MERCREDI MIDI	11/11/2026	ARMISTICE (vin et pain spécial) Tarte aux fromages du chef Sauté de boeuf aux champignons Fusilli Cantal Cake au citron du chef		A	B
MERCREDI SOIR		Velouté de carottes du chef Quiche Lorraine du chef Mimolette Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	12/11/2026	Rillettes de thon mayonnaise Filet de poulet au paprika Haricots beurre Tomme grise Moelleux fleur d'oranger du chef	Saucisson à l'ail* et cornichons Boudin noir* Pommes noisettes Bleu Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Emincé de dinde à la basquaise Pommes de terre Brie Purée de pomme et pruneau			
VENDREDI MIDI	13/11/2026	Poireaux vinaigrette Filet de merlu sauce armoricaine Semoule Petits suisses natures et sucre Eclair vanille	Friand aux fromages Lasagnes bolognaise du chef Edam Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Filet de poulet sauce orientale Brocolis Yaourt nature et sucre Mousse chocolat			
SAMEDI MIDI	14/11/2026	Velouté de potiron et fromage fondu du chef Sauté de veau sauce forestière Chou-fleur Emmental Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Filet de colin sauce beurre blanc Carottes Camembert indiv Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	15/11/2026	Boisson : Vin rouge ou jus de fruit Fenouil vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Moelleux ananas noix de coco du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Velouté d'épinards du chef Tarte oignons et olives du chef Tomme grise Purée de pomme			

Scolarest — Bien dans son assiette

ville Antony

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	09/11/2026	Chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignon Coquillettes Petits suisses natures Fruit de saison
LUNDI SOIR		Curry haricots rouges et lait de coco Riz Edam Purée de pomme et pêche
MARDI MIDI	10/11/2026	Poireaux vinaigrette Emincé de poulet au jus Julienne de légumes Camembert indiv Purée de pomme et abricot
MARDI SOIR		Velouté de brocolis du chef Cake olives, tomates et emmental du chef Petits suisses natures Pêche au sirop coupelle
MERCREDI MIDI	11/11/2026	ARMISTICE (vin et pain spécial) Tarte aux fromages du chef Sauté de boeuf aux champignons Fusilli Cantal Cake au citron du chef
MERCREDI SOIR		Velouté de carottes du chef Quiche Lorraine du chef Mimolette Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	12/11/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Boudin noir* Pommes noisettes Bleu Moelleux fleur d'oranger du chef
JEUDI SOIR		Emincé de dinde à la basquaise Pommes de terre Brie Purée de pomme et pruneau
VENDREDI MIDI	13/11/2026	Friand aux fromages Lasagnes bolognaise du chef Edam Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Filet de poulet sauce orientale Brocolis Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	14/11/2026	Velouté de potiron et fromage fondu du chef Sauté de veau sauce forestière Chou-fleur Emmental Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Filet de colin sauce beurre blanc Carottes Camembert indiv Fruit de saison Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	15/11/2026	Fenouil vinaigrette Cassoulet* Fromage blanc nature Moelleux ananas noix de coco du chef
DIMANCHE SOIR		Velouté d'épinards du chef Tarte oignons et olives du chef Tomme grise Purée de pomme

MENU PORTAGE - Semaine 47

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	16/11/2026	Salade de riz Cuisse de poulet au jus Carottes Tomme noire Fruit de saison	Velouté de céleri du chef Sauté de porc* sauce moutarde Fusilli Yaourt vanille Beignet chocolat	A	B
		Velouté de potiron du chef Cake chèvre et tomates du chef Cantal Purée de pomme et pêche			
MARDI MIDI	17/11/2026	Velouté de légumes verts du chef Filet de colin sauce safranée Semoule St Nectaire Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef Sauté de bœuf aux oignons Chou fleur persillés Gouda Flan vanille nappé caramel	A	B
MARDI SOIR		Sauté de poulet sauce armoricaine Coquillettes Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille			
MERCREDI MIDI	18/11/2026	Sardines à l'huile Emincé de dinde sauce mexicaine Farfalles Mimolette Purée de pomme et poire	Saucisson à l'ail* + cornichons Langue de bœuf sauce charcutière Purée de pomme de terre Tomme blanche Pomme au four	A	B
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Haricots verts Yaourt arômatisé Cocktail de fruits au sirop			
JEUDI MIDI	19/11/2026	FETE DU BEAUJOLAIS (beaujolais et pain spécial) Jambon de pays* + cornichons Cuisse de poulet au beaujolais Röstis de pommes de terre Duo de fromages Moelleux au chocolat du chef		A	B
JEUDI SOIR		Parmentier de lentilles Fourme d'Ambert Flan vanille nappé caramel			
VENDREDI MIDI	20/11/2026	Velouté de légumes du chef Filet de merlu sauce poivrons Riz Tomme grise Crème dessert caramel	Salade verte vinaigrette Andouillette* Pommes noisettes Yaourt vanille Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Bleu Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	21/11/2026	Velouté Dubarry du chef Sauté de bœuf sauce normande Haricots verts Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Asperges vinaigrette Pizza reine* Tomme blanche Purée de pomme et pruneau			
		Boisson : vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	22/11/2026	Chou rouge vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses fruités Moelleux à la pomme du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Velouté de carottes du chef Tarte aux poireaux du chef Camembert indiv Fruit de saison			

Scolarest — Bien dans son assiette

ville Antony

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	16/11/2026	Velouté de céleri du chef Sauté de porc* sauce moutarde Fusilli Yaourt nature Fruit de saison
		Velouté de potiron du chef Cake chèvre et tomates du chef Cantal Purée de pomme et pêche
MARDI MIDI	17/11/2026	Tarte aux fromages du chef Sauté de bœuf aux oignons Chou fleur persillés Gouda Flan vanille nappé caramel
MARDI SOIR		Sauté de poulet sauce armoricaine Coquillettes Yaourt nature Purée de pomme
MERCREDI MIDI	18/11/2026	Saucisson à l'ail* + cornichons Langue de bœuf sauce charcutière Purée de pomme de terre Tomme blanche Purée de pomme et poire
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
		FETE DU BEAUJOLAIS (beaujolais et pain spécial)
JEUDI MIDI	19/11/2026	 Jambon de pays* + cornichons Cuisse de poulet au beaujolais Röstis de pommes de terre Duo de fromages Moelleux au chocolat du chef
JEUDI SOIR		Parmentier de lentilles Fourme d'Ambert Purée de pomme et pêche
VENDREDI MIDI	20/11/2026	Salade verte vinaigrette Andouillette* Pommes noisettes Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Bleu Purée de pomme
SAMEDI MIDI	21/11/2026	Velouté Dubarry du chef Sauté de bœuf sauce normande Haricots verts Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Asperges vinaigrette Pizza reine* Tomme blanche Purée de pomme et pruneau
		Boisson : vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	22/11/2026	Chou rouge vinaigrette Paëlla poulet Petits suisses natures Moelleux à la pomme du chef
DIMANCHE SOIR		Velouté de carottes du chef Tarte aux poireaux du chef Camembert indiv Fruit de saison

Scolarest

MENU PORTAGE - Semaine 48

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	23/11/2026	Velouté de courgettes du chef Sauté de dinde aux oignons Farfalles Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade de lentilles Filet de colin sauce beurre blanc Brocolis Camembert indiv Eclair au chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Velouté de potiron du chef Quiche aux légumes du chef Tomme noire Fruit de saison			
MARDI MIDI	24/11/2026	Salade coleslaw Blanquette de veau Riz Gouda Fruit de saison	Salade fraîcheur Cuisse de poulet à la moutarde Julienne de légumes Mimolette Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde au jus Courgettes Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille			
MERCREDI MIDI	25/11/2026	Velouté de carottes du chef Filet de merlu sauce armoricaine Petits pois Cantal Purée de pomme et pruneau	Concombres à la crème Lasagnes à la bolognaise du chef Bûche chèvre et vache Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Gnocchis viande hachée et champignons Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			
JEUDI MIDI	26/11/2026	Salade brésilienne Sauté de porc* au jus Purée de potiron Bleu Crème dessert chocolat	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Riz Pont-l'Evêque Ile flottante	A	B
JEUDI SOIR		Cordon bleu Carottes Cantal Pêche au sirop			
VENDREDI MIDI	27/11/2026	Oeuf dur mayonnaise Nuggets de poulet Cordiale de légumes Yaourt vanille Fruit de saison	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du Pilat Tarte au citron	A	B
VENDREDI SOIR		Steak haché au jus Haricots verts à l'ail Tomme grise Purée de pomme et pruneau			
SAMEDI MIDI	28/11/2026	Emincé de radis à la crème Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Tomme blanche Flan vanille nappé caramel		A	
SAMEDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Camembert indiv Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	29/11/2026	Boisson : Bière ou jus de fruit Céleri vinaigrette Choucroute* Yaourt nature et sucre Tarte Bourdaloue du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef St Paulin Fruit de saison			

Scolarest — Bien dans son assiette

ville Antony

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	23/11/2026	Salade de lentilles Filet de colin sauce beurre blanc Brocolis Camembert indiv Fruit de saison
LUNDI SOIR		Velouté de potiron du chef Quiche aux légumes du chef Tomme noire Fruit de saison
MARDI MIDI	24/11/2026	Salade fraîcheur Cuisse de poulet à la moutarde Julienne de légumes Mimolette Purée de pomme
MARDI SOIR		Emincé de dinde au jus Courgettes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	25/11/2026	Concombres à la crème Lasagnes à la bolognaise du chef Bûche chèvre et vache Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Gnocchis viande hachée et champignons Fromage blanc nature Purée de pomme et banane
JEUDI MIDI	26/11/2026	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Riz Pont-l'Evêque Purée de pomme et pêche
JEUDI SOIR		Cordon bleu Carottes Cantal Pêche au sirop
VENDREDI MIDI	27/11/2026	Terrine de saumon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Bûche du Pilat Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Steak haché au jus Haricots verts à l'ail Tomme grise Purée de pomme et pruneau
SAMEDI MIDI	28/11/2026	Emincé de radis à la crème Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes Tomme blanche Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Camembert indiv Purée de pomme et poire Boisson : Bière ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	29/11/2026	Céleri vinaigrette Choucroute* Yaourt nature Tarte Bourdaloue du chef
DIMANCHE SOIR		Salade bretonne (artichaut, chou-fleur, tomate) Cake chèvre et tomates du chef St Paulin Fruit de saison

Scolarest

MENU PORTAGE - Semaine 49

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	30/11/2026	Potage de lentilles du chef Bœuf bourguignon Carottes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Betteraves vinaigrette ciboulette Quiche Lorraine* du chef Chou-fleur Fromage blanc nature et sucre Beignet chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Petits pois Mimolette Purée de pomme			
MARDI MIDI	01/12/2026	Cœur de palmier vinaigrette Emince de dinde à la crème Purée de brocolis Petits suisses sucrés Fruit de saison	Salade de pois chiches Filet de hoki sauce beurre blanc Haricots verts St Nectaire Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Velouté de carottes du chef Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Brebis crème Purée de pomme et pêche			
MERCREDI MIDI	02/12/2026	Salami* et cornichons Rôti de veau sauce italienne Julienne de légumes Livarot Pomme au four	Velouté de chou-fleur du chef Boulettes de bœuf sauce paprika Pommes noisettes Bleu Gâteau au yaourt du chef	A	B
MERCREDI SOIR		Velouté de courgettes et fromage fondu du chef Pizza reine* St Nectaire Fruit de saison			
JEUDI MIDI	03/12/2026	Maquereau à la tomate Pizza Raclette Yaourt nature et sucre Liégeois vanille	Roulade de volaille et cornichons Steak haché au jus Epinards au jus Munster Tarte à la prune Streusel	A	B
JEUDI SOIR		Ravioli de bœuf Brie Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	04/12/2026	Terrine de saumon mayonnaise Côte de porc* sauce provençale Fusilli Fourme d'Ambert Fruit de saison	Nems au poulet Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Lentilles Yaourt vanille Pêche au sirop coupelle			
SAMEDI MIDI	05/12/2026	Velouté de courgettes du chef Poisson pané sauce tartare Riz Cantal Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Pont-l'Evêque Purée de pomme			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	06/12/2026	Concombres vinaigrette Couscous poulet Fromage blanc nature et sucre Moelleux noix de coco du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Velouté de brocolis du chef Quiche aux légumes du chef Camembert indiv Fruit de saison			

Scolarest — Bien dans son assiette

ville Antony

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	30/11/2026	Betteraves vinaigrette ciboulette Quiche Lorraine* du chef Chou-fleur Fromage blanc nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce chasseur Petits pois Mimolette Purée de pomme
MARDI MIDI	01/12/2026	Salade de pois chiches Filet de hoki sauce beurre blanc Haricots verts St Nectaire Fruit de saison
MARDI SOIR		Velouté de carottes du chef Tarte chèvre, tomates et basilic du chef Brebis crème Purée de pomme et pêche
MERCREDI MIDI	02/12/2026	Velouté de chou-fleur du chef Boulettes de bœuf sauce paprika Pommes noisettes Bleu Gâteau au yaourt du chef
MERCREDI SOIR		Velouté de courgettes et fromage fondu du chef Pizza reine* St Nectaire Fruit de saison
JEUDI MIDI	03/12/2026	Roulade de volaille et cornichons Steak haché au jus Epinards au jus Munster Fruit de saison
JEUDI SOIR		Ravioli de bœuf Brie Fruit de saison
VENDREDI MIDI	04/12/2026	Nems au poulet Filet de hoki à l'oseille Carottes Bûche du Pilat Purée de pomme et banane
VENDREDI SOIR		Jambon blanc* Lentilles Yaourt nature Pêche au sirop coupelle
SAMEDI MIDI	05/12/2026	Velouté de courgettes du chef Poisson pané sauce tartare Riz Cantal Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Nuggets de poulet Petits pois Pont-l'Evêque Purée de pomme Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	06/12/2026	Concombres vinaigrette Couscous poulet Fromage blanc nature Moelleux noix de coco du chef
DIMANCHE SOIR		Velouté de brocolis du chef Quiche aux légumes du chef Camembert indiv Fruit de saison

MENU PORTAGE - Semaine 50

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	07/12/2026	Salade de pommes de terre Emincé de dinde à la provençale Courgettes à l'ail Yaourt arôme citron et fraise Fruit de saison	Velouté de légumes du chef Brandade de colin du chef Cantal Eclair au café	A	B
LUNDI SOIR		Tajine de pois chiches Semoule Petits suisses aromatisés Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	08/12/2026	Velouté de carottes et cumin du chef Sauté de porc* sauce stroganoff Julienne de légumes Gouda Purée de pomme et poire	Salade coleslaw Lasagnes ricotta et épinards du chef Petits suisses natures et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	09/12/2026	Salade d'haricots rouges et pois chiches Filet de colin sauce aurore Farfalles Camembert Crème dessert vanille	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Röstis de pommes de terre Bleu Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Carottes Yaourt arôme citron et fraise Fruit de saison			
JEUDI MIDI	10/12/2026	Roulade de volaille et cornichons Sauté de bœuf aux 2 pommes et romarin Yaourt nature et sucre Tarte au chocolat	Céleri remoulade Andouillette* Pommes noisettes Cantal Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Brie Crème dessert vanille			
VENDREDI MIDI	11/12/2026	Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce aurore Petits pois Petits suisses natures et sucre Eclair vanille	Jambon de pays* et cornichons Hachis Parmentier du chef Munster Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes Livarot Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	12/12/2026	Velouté de poireaux du chef Cassoulet* Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Quenelle brochet sauce nantua Chou-fleur Brie Purée de pomme et pruneau			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	13/12/2026	Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses natures et sucre Cake aux poires et graines de tournesol du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Sauté de boeuf au jus Haricots verts Yaourt nature et sucre Fruit de saison			

Scolarest

ville Antony

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	07/12/2026	Velouté de légumes du chef Brandade de colin du chef Cantal Fruit de saison
LUNDI SOIR		Tajine de pois chiches Semoule Petits suisses natures Purée de pomme et banane
MARDI MIDI	08/12/2026	Salade coleslaw Lasagnes ricotta et épinards du chef Petits suisses natures Fruit de saison
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Tomme grise Purée de pomme et pêche
MERCREDI MIDI	09/12/2026	Maquereau à la tomate Rognons à la moutarde Röstis de pommes de terre Bleu Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Steak haché au jus Carottes Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	10/12/2026	Céleri remoulade Andouillette* Pommes noisettes Cantal Fruit de saison
JEUDI SOIR		Boulettes de bœuf au jus Haricots beurre Brie Purée de pomme et poire
VENDREDI MIDI	11/12/2026	Jambon de pays* et cornichons Hachis Parmentier du chef Munster Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Julienne de légumes Livarot Fruit de saison
SAMEDI MIDI	12/12/2026	Velouté de poireaux du chef Cassoulet* Fromage blanc nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Quenelle brochet sauce nantua Chou-fleur Brie Purée de pomme et pruneau Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	13/12/2026	Asperges vinaigrette Poule au pot Riz Petits suisses natures Cake aux poires et graines de tournesol du chef
DIMANCHE SOIR		Sauté de boeuf au jus Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison

Scolarest

MENU PORTAGE - Semaine 51

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	14/12/2026	Velouté Dubarry du chef Emincé de poulet sauce moutarde et miel Petits pois Camembert indiv Riz au lait	Tarte oignons et olives noires du chef Sauté de veau aux olives Courgettes Petits suisses natures et sucre Purée de pomme et poire	A	B
LUNDI SOIR		Velouté de potiron du chef Tarte épinards et chèvre du chef St Paulin Fruit de saison			
MARDI MIDI	15/12/2026	Tarte aux fromages du chef Bœuf bourguignon Carottes St Nectaire Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Julienne de légumes Chèvretine Crème dessert café	A	B
MARDI SOIR		Emincé de dinde à la moutarde Chou-fleur Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			
MERCREDI MIDI	16/12/2026	Salade de pommes de terre Filet de hoki sauce beurre blanc Epinards Livarot Purée de pomme	Rosette* et cornichons Bolognaise de bœuf Pennes Bûche du Pilat Ile flottante	A	B
MERCREDI SOIR		Boulettes de pois chiches Chou-fleur Petits suisses natures et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	17/12/2026	Œuf dur sauce coktail Saucisse de francfort fumée* Lentilles Brie Tarte citron meringué	Taboulé à la menthe Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt aux fruits Liégéois chocolat	A	B
JEUDI SOIR		Omelette nature Légumes à l'orientale Pont l'êveque Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	18/12/2026	Velouté de courgettes du chef Colombo de poisson Haricots verts Petits suisses natures et sucre Fruit de saison	Rillettes de thon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Cantal Flan vanille nappé caramel	A	B
VENDREDI SOIR		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	19/12/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Bœuf bourguignon Cordiale de légumes Munster Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Paupiettes de veau au jus Coquillettes Yaourt aromatisé Mousse au chocolat			
		Boisson : Bière ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	20/12/2026	Concombre vinaigrette Choucroute* Petits suisses fruités Clafoutis aux pommes du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Velouté de poireaux du chef Tarte aux poireaux du chef Emmental Fruit de saison			

Scolarest — Bien dans son assiette

ville Antony

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	14/12/2026	Tarte oignons et olives noires du chef Sauté de veau aux olives Courgettes Petits suisses natures Purée de pomme et poire
LUNDI SOIR		Velouté de potiron du chef Tarte épinards et chèvre du chef St Paulin Fruit de saison
MARDI MIDI	15/12/2026	Poireaux vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Julienne de légumes Chèvretine Fruit de saison
MARDI SOIR		Emincé de dinde à la moutarde Chou-fleur Fromage blanc nature Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	16/12/2026	Rosette* et cornichons Bolognaise de bœuf Pennes Bûche du Pilat Purée de pomme
MERCREDI SOIR		Boulettes de pois chiches Chou-fleur Petits suisses natures Fruit de saison
JEUDI MIDI	17/12/2026	Taboulé à la menthe Rôti de bœuf sauce basquaise Brocolis Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Omelette nature Légumes à l'orientale Pont l'êveque Purée de pomme
VENDREDI MIDI	18/12/2026	Rillettes de thon mayonnaise Couscous Merguez Semoule Cantal Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Macédoine mayonnaise Quiche lorraine* du chef Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	19/12/2026	Saucisson à l'ail* et cornichons Bœuf bourguignon Cordiale de légumes Munster Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Paupiettes de veau au jus Coquillettes Yaourt nature Purée de pomme Boisson : Bière ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	20/12/2026	Concombre vinaigrette Choucroute* Petits suisses natures Clafoutis aux pommes du chef
DIMANCHE SOIR		Velouté de poireaux du chef Tarte aux poireaux du chef Emmental Fruit de saison

MENU PORTAGE - Semaine 52

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	21/12/2026	Velouté de potiron du chef Sauté de bœuf au curry Haricots verts Fromage blanc nature et sucre Beignet aux pommes	Artichaut vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Fusilli Camembert indiv Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce diable Chou-fleur Gouda Flan vanille nappé caramel			
MARDI MIDI	22/12/2026	Asperges vinaigrette Cuisse de poulet à la normande Carottes St Nectaire Purée de pomme et banane	Salade fraicheur Cassolette de poisson Semoule Cantal Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Velouté Dubarry du chef Tarte chèvre, tomates et basilic du chef St Paulin Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI	23/12/2026	Jambon* et cornichons Tartiflette* Fromage blanc nature et sucre Cake au chocolat du chef	Salade piémontaise Paupiette de veau sauce forestière Petits pois Cantal Purée de pomme et pêche	A	B
MERCREDI SOIR		Croq fromage Epinards St Nectaire Fruit de saison			
JEUDI MIDI	24/12/2026	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau aux olives Riz Fourme d'ambert Fruit de saison	Rosettes* et cornichons Colin meunière Haricots beurre Tomme grise Gâteau basque	A	B
JEUDI SOIR		Boudin blanc sauce champagne Röstis de pommes de terre Fromage blanc nature et sucre Eclair au chocolat			
		JOYEUX NOEL (champagne et pain spécial) + Ballotin de chocolat			
VENDREDI MIDI	25/12/2026	 Pâté en croûte* et cornichons Sauté de dinde sauce marrons Pommes duchesse Duo de fromages Bûche		A	B
VENDREDI SOIR		Filet de poulet au pain d'épices Haricots verts Yaourt nature et sucre Purée de pomme et pruneau			
SAMEDI MIDI	26/12/2026	Velouté de légumes du chef Bœuf bourguignon Purée de potiron Mimolette Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Poisson pané Farfalles Edam Mousse au chocolat			
		Boisson : Vin rouge ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	27/12/2026	Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses natures et sucre Tarte au chocolat du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef Camembert indiv Purée de pomme et banane			

Scolarest

ville Antony

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	21/12/2026	Artichaut vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Fusilli Camembert indiv Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Sauté de dinde sauce diable Chou-fleur Gouda Fruit de saison
MARDI MIDI	22/12/2026	Salade fraicheur Cassolette de poisson Semoule Cantal Fruit de saison
MARDI SOIR		Velouté Dubarry du chef Tarte chèvre, tomates et basilic du chef St Paulin Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	23/12/2026	Salade piémontaise Paupiette de veau sauce forestière Petits pois Cantal Cake au chocolat du chef
MERCREDI SOIR		Croq fromage Epinards St Nectaire Fruit de saison
JEUDI MIDI	24/12/2026	Rosettes* et cornichons Colin meunière Haricots beurre Tomme grise Fruit de saison
JEUDI SOIR		Boudin blanc sauce champagne Röstis de pommes de terre Fromage blanc nature Purée de pomme JOYEUX NOEL (champagne et pain spécial) + Ballotin de chocolat
VENDREDI MIDI	25/12/2026	Pâté en croûte* et cornichons Sauté de dinde sauce marrons Pommes duchesse Duo de fromages Bûche
VENDREDI SOIR		Filet de poulet au pain d'épices Haricots verts Yaourt nature Purée de pomme et pruneau
SAMEDI MIDI	26/12/2026	Velouté de légumes du chef Bœuf bourguignon Purée de potiron Mimolette Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Poisson pané Farfalles Edam Fruit de saison Boisson : Vin rouge ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	27/12/2026	Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Petits suisses natures Tarte au chocolat du chef
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche aux légumes du chef Camembert indiv Purée de pomme et banane

MENU PORTAGE - Semaine 53

Scolarest — Bien dans son assiette

ville Antony

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	28/12/2026	Tarte aux fromages du chef Emincé de dinde sauce colombo Riz Camembert indiv Fruit de saison	Velouté de courgettes du chef Filet de colin sauce beurre blanc Purée de pomme de terre Petits suisses aromatisés Cake nature du chef	A	B
LUNDI SOIR		Escalope de dinde au thym Julienne de légumes Mimolette Semoule au lait			
MARDI MIDI	29/12/2026	Velouté de chou-fleur du chef Sauté de bœuf sauce paprika Carottes Yaourt nature et sucre Crème dessert vanille	Carottes râpées vinaigrette Filet de cabillaud sauce curry Penne St Paulin Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Sauté de poulet sauce chasseur Macédoine de légumes Cantal Flan vanille nappé caramel			
MERCREDI MIDI	30/12/2026	Velouté de courgettes du chef Parmentier de bœuf du chef Fourme d'Ambert Mousse au chocolat	Salade de pomme de terre Rôti de veau sauce forestière Carottes aux épices Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane	A	B
MERCREDI SOIR		Velouté de carottes du chef Pizza reine* Edam Liégéois au chocolat			
		REVEILLON DE LA ST SYLVESTE (pain spécial)			
JEUDI MIDI	31/12/2026	Velouté de potiron du chef Sauté de chapon sauce poivre Petits pois persillés St Nectaire Eclair au chocolat		A	B
JEUDI SOIR		Mezzelune duo de crustacés Tomme noire Purée de pomme			
		NOUVEL AN - 2027 (champagne et pain spécial)			
VENDREDI MIDI	01/01/2027	 Tarte fines noix de St Jacques et petits légumes Poulet fondant farci aux cèpes Pommes noisettes Duo de fromages Cake façon pain d'épices du chef		A	B
VENDREDI SOIR		Boudin blanc* Salade de riz Mimolette Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	02/01/2027	Friand aux fromages Cuisse de poulet au jus Carottes Cantal Purée de pomme et poire		A	
SAMEDI SOIR		Velouté de céleri du chef Quiche provencale mozarella du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
		Boisson : bière ou jus de fruit			
DIMANCHE MIDI	03/01/2027	Velouté de chou-fleur du chef Choucroute* Petits suisses natures et sucre Moelleux fleur d'oranger du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Gouda Fruit de saison			

Scolarest

ville Antony

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	28/12/2026	Velouté de courgettes du chef Filet de colin sauce beurre blanc Purée de pomme de terre Petits suisses nature Cake nature du chef
LUNDI SOIR		Escalope de dinde au thym Julienne de légumes Mimolette Fruit de saison
MARDI MIDI	29/12/2026	Carottes râpées vinaigrette Filet de cabillaud sauce curry Penne St Paulin Fruit de saison
MARDI SOIR		Sauté de poulet sauce chasseur Macédoine de légumes Cantal Purée de pomme et banane
MERCREDI MIDI	30/12/2026	Salade de pomme de terre Rôti de veau sauce forestière Carottes aux épices Fromage blanc nature Purée de pomme et banane
MERCREDI SOIR		Velouté de carottes du chef Pizza reine* Edam Liégéois au chocolat
		REVEILLON DE LA ST SYLVESTE (pain spécial)
JEUDI MIDI	31/12/2026	Velouté de potiron du chef Sauté de chapon sauce poivre Petits pois persillés St Nectaire Eclair au chocolat
JEUDI SOIR		Mezzelune duo de crustacés Tomme noire Purée de pomme
		NOUVEL AN - 2027 (champagne et pain spécial)
VENDREDI MIDI	01/01/2027	Tarte fines noix de St Jacques et petits légumes Poulet fondant farci aux cèpes Pommes noisettes Duo de fromages Cake façon pain d'épices du chef
VENDREDI SOIR		Boudin blanc* Salade de riz Mimolette Fruit de saison
SAMEDI MIDI	02/01/2027	Friand aux fromages Cuisse de poulet au jus Carottes Cantal Purée de pomme et poire
SAMEDI SOIR		Velouté de céleri du chef Quiche provencale mozarella du chef Fromage blanc nature Fruit de saison
		Boisson : bière ou jus de fruit
DIMANCHE MIDI	03/01/2027	Velouté de chou-fleur du chef Choucroute* Petits suisses natures Moelleux fleur d'oranger du chef
DIMANCHE SOIR		Frittata de pommes de terre et épinards Gouda Fruit de saison