



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

**cultiv
ta forme!**

LUNDI

2/11/26

Rôti de porc sauce champignon
R: Rôti de dinde sauce champignon
Viande Française

Polenta au potiron
Mimolette
Gouda
Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

MARDI

3/11/26

Carottes râpées vinaigrette
Céleri rémoulade
Sauté de bœuf sauce aux oignons
Viande Française
Duo: Pommes de terre, brisures de choux-fleur
Liégeois vanille
Liégeois chocolat

MERCREDI

4/11/26

Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule BIO
Petit moulé nature
Petit moulé ail & fines herbes
Fruit de saison
Fruit de saison

Végétarien
JEUDI

5/11/26

Concombres bulgare
Salade coleslaw
Bolognaise aux lentilles
Pâtes locales: Torchietti
Yaourt aromatisé
Ferme de Courcelles

VENDREDI

6/11/26

Filet de lieu sauce ciboulette
Epinards béchamel
Riz
Pointe de Brie
Coulommiers
Crêpe + confiture
Crêpe + sucre



GOÛTER

Barre pâtissière
Petit suisse aromatisé
Sirop de grenadine

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Yaourt sucré
Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré abricot
Fromage blanc sucré
Jus de pomme

GOÛTER

Pain de mie + confiture
Lait nature
Fruit de saison

GOÛTER

Pain au lait
Petit suisse sucré
Fruit de saison

LEGENDE



* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Scolarest
Bien dans son assiette

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9/11/26	10/11/26	11/11/26	12/11/26	13/11/26
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>			<i>Salade fromagère (salade et dés d'emmental)</i>
	<i>Céleri BIO rémoulade</i>			<i>Salade & fêta</i>
<i>Boulettes Mac & cheese (croquettes panées, coquillettes et fromage)</i>	<i>Emincé de bœuf sauce paprika</i>		<i>Filet de poisson pané</i>	<i>Cuisse de poulet au jus</i>
	<i>Viande Française</i>	<i>Armistice</i>		<i>Viande Française</i>
<i>Haricots plats à l'ail & au persil</i>	<i>Petits pois</i>		<i>Duo: Riz, ratatouille</i>	<i>Carottes persillées</i>
<i>Pommes de terre</i>				<i>Farfalles</i>
<i>Cantal AOP</i>			<i>Bûche mi-chèvre</i>	
			<i>Bleu</i>	
<i>Pont l'Evêque AOP</i>				<i>Moelleux à la noix de coco</i>
<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Dessert lacté chocolat</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	
	<i>Dessert lacté vanille nappé caramel</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<i>Céréales</i>	<i>Pain + confiture</i>		<i>Pain au chocolat</i>	<i>Moelleux fourré fraise</i>
<i>Lait nature</i>	<i>Yaourt sucré</i>		<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Lait nature</i>
<i>Purée pomme/banane</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Sirop de menthe</i>	<i>Fruit de saison</i>

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Scolarest
Bien dans son assiette

cultiv
ta forme!

Vive l'automne

VENDREDI

LUNDI 16/11/26	MARDI 17/11/26	MERCREDI 18/11/26	JEUDI 19/11/26	Vendredi 20/11/26
	Pomelos Céleri sauce cocktail		Concombres vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	 Parmentier de canard au potiron
Filet de lieu sauce crème 	Rôti de dinde sauce diable Viande Française 	Cordon bleu de volaille 	Omelette BIO 	 * Petit Louis Chanteneige
Haricots verts Boulgour Coulommiers Pointe de Brie Fruit de saison Fruit de saison	Lentilles Riz Yaourt sucré Ferme de Courcelles	Epinards Macaroni Saint Paulin Emmental Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Brocolis aux saveurs italiennes Pommes de terre Muffin vanille aux pépites de chocolat	 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER Pain + confiture Fromage blanc nature sucré Jus d'orange	GOÛTER Moelleux fourré choco-noisette Lait nature Fruit de saison	GOÛTER Barre pâtissière Yaourt nature + sucre Fruit de saison	GOÛTER Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Fruit de saison	GOÛTER Galette bretonne Sirop de grenadine Purée pomme/fraise

LEGENDE

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

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Scolarest
Bien dans son assiette

Végétarien				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/11/26	24/11/26	25/11/26	26/11/26	27/11/26
Chou rouge BIO à la grenadine Céleri BIO rémoulade 		Carottes râpées vinaigrette Concombre		
Sauté de poulet sauce miel & abricot Viande Française 	Filet de colin sauce provençale 	Normandin de veau sauce tajine	Pizza cheddar emmental 	Emincé de bœuf sauce chasseur Viande Française 
Petits pois	Duo: Pommes de terre, ratatouille	Semoule BIO 	Salade batavia	Pommes noisettes
	Camembert Carré de l'Est	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes Petit moulé nature	Edam Mimolette
Cake à la vanille 	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO		Dessert lacté vanille nappé caramel Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gâteau Pompon Yaourt nature aromatisé Fruit de saison	Pain + pâte à tartiner Lait nature Purée pomme/banane	Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison	Barre marbrée Lait nature Fruit de saison	Moelleux fourré fraise Petit suisse sucré Jus de pomme

LEGENDE

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

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest
Bien dans son assiette

Tournan en Brie

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/26	1/12/26	2/12/26	3/12/26	4/12/26
	Salade coleslaw Céleri rémoulade			Concombres bulgare Salade batavia
Rôti de porc sauce aux pommes R: Rôti de dinde sauce aux pommes Viande Française	Sauté de bœuf sauce barbecue Viande Française	Tomate farcie sauce tomate	Tortelloni BIO provençale sauce crème & fromage râpé	Filet de merlu sauce 4 épices
Coquillettes BIO aux petits légumes	Duo: Pommes de terre, courgettes	Riz BIO	*	Haricots verts persillées
Cantal AOC Pont l'Evêque AOP		Le Carré Président Vache Picon	Yaoourt aromatisé Ferme de Courcelles	Blé
Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux à la vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Biscuit chocolat BN Lait nature Purée pomme/fraise	Moelleux fourré choco-noisette Yaoourt nature aromatisé Fruit de saison	Petits-beurre Petit suisse sucré Sirop de grenadine	Pain + barre de chocolat Lait nature Compote pomme/pêche	Pain au lait Fromage blanc sucré Fruit de saison

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

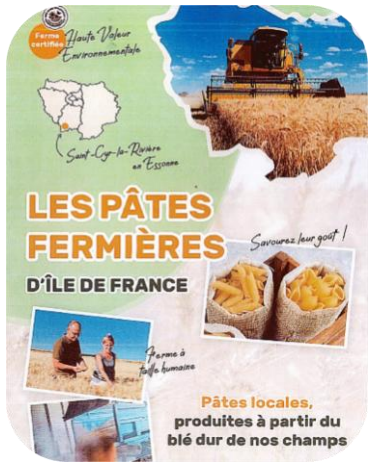
* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Scolarest
Bien dans son assiette



LUNDI

7/12/26

Carottes râpées BIO vinaigrette

Chou blanc BIO vinaigrette



Emincé de bœuf sauce goulash
Viande Française



Pommes de terre persillées

Petit suisse aromatisé

Yaourt aromatisé

GOÛTER

Pain + confiture

Lait nature

Fruit de saison

Végétarien

MARDI

8/12/26

Cordon végétal tomate



Pâtes locales: Conchiglie



Emmental

Saint Paulin

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Barre marbrée

Fromage blanc aromatisé

Jus d'orange

MERCREDI

9/12/26

Concombres BIO vinaigrette

Céleri BIO rémoulade



Dos de colin meunière



Haricots beurre

Riz

Gaufre + chocolat



GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Yaourt sucré

Fruit de saison



JEUDI

10/12/26

Salade fromagère
(salade et dés d'emmental)
Salade des Alpilles
(salade, bûche mi-chèvre,
croûtons)

Cuisse de poulet au jus
Viande Française



Polenta à la carotte



Dessert lacté chocolat

Dessert lacté vanille nappé
caramel

GOÛTER

Croissant

Petit suisse sucré

Sirop de menthe

VENDREDI

11/12/26

Lasagnes bolognaise

*

Yaourt nature sucré

Fromage blanc nature sucré

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOÛTER

Céréales

Lait nature

Purée de pomme

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE



Tournan en Brie

Repas de Noël				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI	
14/12/26	15/12/26	16/12/26	17/12/26	18/12/26
	Carottes râpées BIO vinaigrette Duo de chou BIO vinaigrette		Sauté de chapon sauce aux cèpes Pommes de terre röstis	Bolognaise de bœuf Viande Française
Saucisse fumée R: Saucisse végétale	Filet de lieu sauce crème de potiron	Boulette de blé, tomate, basilic, sauce espelette	Bûche du Pilat	Coquillettes BIO
Lentilles	Duo: Riz, ratatouille	Brocolis Pommes de terre	Bûche chocolat-mandarine	Edam
Coulommiers Pointe de Brie	Yaourt sucré Ferme de Courcelles	Petit moulé nature Petit moulé ail & fines herbes	Chocolat de Noël	Mimolette
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain + beurre Yaourt sucré Compote pomme/fraise	Pain + barre de chocolat Lait nature Fruit de saison	Barre pâtissière Fromage blanc sucré Jus de pomme	Gâteau Pompon Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain au lait Fromage blanc nature + sucre Sirop de grenadine

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



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie

Scolarest
rien dans son assiette



VACANCES

LUNDI

21/12/26

Salade coleslaw
Céleri rémoulade

Emincé de dinde sauce blanquette
Viande Française



Blé aux petits légumes

Petit suisse aromatisé BIO

Yaourt aromatisé BIO



MARDI

22/12/26

Normandin de veau sauce
basquaise

Semoule BIO



Camembert

Carré de l'Est

Fruit de saison

Fruit de saison

Végétarien MERCREDI

23/12/26

Tarte butternut comté AOP



Salade

Yaourt nature BIO + sucre

Fromage blanc nature BIO + sucre

Mister Freeze

JEUDI

24/12/26

Concombre BIO vinaigrette
Chou rouge BIO vinaigrette



Pépites de colin aux 3 céréales



Duo de carottes jaune
et orange aux épices

Pâtes



Gâteau basque

VENDREDI

25/12/26

NOEL

GOÛTER

Moelleux fourré choco-noisette
Lait nature
Fruit de saison

GOÛTER

Pain + confiture
Fromage blanc sucré
Jus de pomme

GOÛTER

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

GOÛTER

Barre marbrée
Petit suisse sucré
Fruit de saison

GOÛTER

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Tournan en Brie



Scolarest
rien dans son assiette

VACANCES

cultiv
ta forme!

LUNDI

28/12/26

Carottes râpées BIO
vinaigrette asiatique

Chou blanc BIO vinaigrette



Sauté de bœuf sauce marengo
Viande Française



Torti BIO



Crème dessert vanille

Crème dessert caramel

MARDI

29/12/26

NOUVEAUTE

Filet de lieu sauce crème



Duo: Pommes de terre, ratatouille

Mimolette

Gouda

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

MERCREDI

30/12/26

Potage potiron



Hachis parmentier

*

Yaourt aromatisé

Ferme de Courcelles

Végétarien

JEUDI

31/12/26

Salade fromagère
(salade et dés d'emmental)

Salade des Alpilles
(salade, bûche mi-chèvre, croûtons)

Croque fromage végétarien



Petits pois

Cake au chocolat



VENDREDI

1/1/27

NOUVEL AN

GOÛTER

Pain + barre de chocolat

Yaourt sucré

Fruit de saison

GOÛTER

Moelleux fourré fraise

Fromage blanc nature sucré

Sirop de grenadine

GOÛTER

Pain de mie + pâte à tartiner

Lait nature

Compote pomme/pêche

GOÛTER

Pain au lait

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

GOÛTER

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement