Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
Salade de blé andalouse (blé, maïs, tomates, concombres)		Chou rouge et dès d'emmental		Betteraves **BIO**
Emincé de dinde sauce forestière Filet de colin sauce forestière	Sauté de bœuf à la diable Tarte aux poireaux du chef	Chili sin carne	Saucisse de francfort* Pané de blé fromage et épinards	Filet de hoki sauce curry
Haricots verts **BIO**	Brocolis en purée	Riz	Lentilles	Pommes de terre
	Cantal **AOP**	Fromage blanc sucré	Carré de l'Est	
Fruit	Eclair à la vanille		Fruit **BIO**	Flan vanille nappé caramel **BIO**

GOÛTERS

Fromage blanc nature Pain au lait	Petits suisses aromatisés Pain + barre chocolat	Carré frais Pain Fruit	Yaourt nature Barre pâtissière	Lait au chocolat Cake à la vanille du chef

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
	Carottes râpées **BIO** vinaigrette au cumin			
Sauté de veau à la crème Tarte aux fromages du chef	Filet de merlu à l'aneth		Filet de poulet au paprika Filet de colin au paprika	Croq fromage
Printanière de légumes (PDT, haricots verts, petits pois, carottes)	Riz	**FÉRIÉ**	Chou-fleur en brisures	Haricots beurres
Edam			Tomme grise	Fromage blanc nature **BIO**
Fruit	Purée de pomme abricot **BIO**		Moelleux fleur d'oranger du chef	Banane **RUP**
GOÛTERS				
Galette St Michel Purée de pomme et pêche	Pain + barre chocolat Fruit		Pain + confiture Yaourt nature	Brownie Jus de pomme

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026
Salade coleslaw (carottes, chou blanc)		Endives		
Poulet au jus (pilon, haut de cuisse, cuisse) Poisson pané	Filet de colin sauce safranée	Emincé de dinde sauce mexicaine Curry haricots rouges et lait de coco	Parmentier de lentilles	Sauté de bœuf sauce normande Filet de hoki sauce normande
Carottes **BIO** en purée	Semoule **BIO**	Farfalles + emmental râpé		Haricots verts
Yaourt vanille **BIO**	St Nectaire **AOP**		Emmental	Petits suisses fruités **BIO**
	Fruit	Purée de pomme et poire **BIO**	Fruit	Moelleux à la pomme du chef

GOÛTERS

Fruit - Banane Pain + barre chocolat	Fromage blanc nature Barre pâtissière	Pain au chocolat Yaourt nature Fruit	Pain + pâte à tartiner Jus de pomme	Petits suisses fruités Pain + beurre

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
Carottes râpées vinaigrette		Velouté de courgettes et fromage fondu du chef	Salade verte et dès de feta **AOP**	Salade de pommes de terre
Sauté de dinde sauce oignons Filet de colin sauce oignons	Blanquette de veau Blanquette de haricots blancs	Filet de merlu sauce armoricaine	Sauté de porc* au jus Boulettes de pois chiches BIO	Pavé quinoa et lentilles **BIO**
Boulgour **BIO**	Riz **BIO**	Petits pois	**Purée de potiron**	Haricots beurre
Yaourt nature **BIO**	Cantal **AOP**	Fromage blanc nature		Petits suisses sucrés
	Fruit		Crème dessert chocolat **BIO**	

GOÛTERS

Purée de pomme Fromage blanc nature	Yaourt nature Pain au chocolat	Lait + poudre de cacao Pain au lait Mosaïque de fruits au sirop	Pain + confiture Fromage blanc nature	Yaourt arômatisé Tarte Bourdaloue du chef

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026
Salade de pâtes aux dès de fromage		**Carottes râpées sauce asiatique** (Cultiv ta ferme!)	Salade verte	
Bourguignon de bœuf Cake olives, tomates et emmental du chef	Emincé de dinde au jus Filet de hoki au jus	Boulettes de bœuf sauce paprika Boulettes de pois chiches BIO sauce paprika	Pizza aux 3 fromages raclette fumée	Poisson pané sauce tartare
Carottes	Purée de brocolis **BIO**	Pommes noisettes		Riz **BIO**
	Petits suisses sucrés	Yaourt arôme citron et fraise **BIO**		St Nectaire **AOP**
Fruit	Fruit		Liégeois chocolat	Fruit

GOÛTERS

Jus de raisin Pain + Petit Moulé	Pain au lait Purée de pomme	Lait chocolat Barre pâtissière Fruit	Fruit - Clémentine Moelleux nature du chef	Purée de pomme et pêche Pain + barre chocolat

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026
Chou rouge vinaigrette et dès de mimolette			Rillettes de thon mayonnaise et son pain aux céréales	Pamplemousse Maternelles : Pamplemousse au sirop léger
Tajine de pois chiches	Sauté de porc* sauce stroganoff Filet de poisson au jus	Filet de colin sauce aurore	Sauté de bœuf aux 2 pommes et romarin Pané de blé fromage et épinards Pommes de terre	Quenelle brochet sauce nantua
Semoule **BIO**	Julienne de légumes **BIO**	Farfalles **BIO** + emmental râpé		Riz
Petits suisses aromatisés	Tomme grise	Camembert		Yaourt nature
	Banane **RUP**	Mousse chocolat	Fruit **BIO**	

GOÛTERS

Jus d'orange Brownie	Yaourt nature Pain + barre chocolat	Lait Céréales Purée de pomme et poire	Croissant Fromage blanc nature	Fruit Pain + confiture

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- Recette d'Olivier CHAPUT
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026
	Salade de blé andalouse (blé, maïs, tomates, poivrons)	Roulade de dinde et cornichons Rillettes de thon mayonnaise	**MENU NOEL**	Salade coleslaw **BIO** (carottes BIO, choux blanc BIO)
Emincé de poulet sauce moutarde et miel Filet de colin sauce moutarde et miel	Sauté de veau au jus Cake aux légumes du chef	Filet de hoki sauce nantua	Aiguillettes de poulet multi-graines sauce tartare Aiguillettes de saumon meunière sauce tartare	Omelette nature
Brocolis	Carottes **BIO**	Semoule **BIO**	Pommes pin	Epinards en purée
St Paulin	Fromage blanc nature **BIO**		Babybel	
Riz au lait		Fruit	Entremet choco noisette Chocolat de Noël + Jus de fruit	Banane **BIO**



GOÛTERS

Yaourt nature Pain + beurre	Petits suisses sucrés Barre pâtissière	Fromage blanc nature Cake nature du chef Jus de pomme	Fruit - Clémentine Pain + confiture	Purée de pomme et poire Pain + barre chocolat

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/12/2026	22/12/2026	23/12/2026	24/12/2026	25/12/2026
VACANCES SCOLAIRES				
	Salade fraîcheur (carottes, maïs, radis)		Salade verte et dès d'emmental	**FERIE**
Sauté de bœuf au curry Tarte courgettes et chèvre du chef	Cassolette de poisson	Gratin de courge pommes de terre et lentilles	Burger Viande Burger de poisson	
Haricots verts	Semoule **BIO**		Pommes pin	
Emmental		St Nectaire **AOP**	Yaourt arôme fraise et citron **BIO**	
Beignet aux pommes	Purée de pomme et banane **BIO**	Cake au chocolat du chef		
GOÛTERS				
Lait + poudre cacao Pain + confiture Purée de pomme	Petits suisses sucrés Pain viennois + barre chocolat Fruit	Fruit Pain + beurre Liegeois vanille	Fromage blanc nature Marbré chocolat Purée de pomme et poire	

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu de la semaine

Villebon sur Yvette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/12/2026	29/12/2026	30/12/2026	31/12/2026	01/01/2027
VACANCES SCOLAIRES				
Chou rouge vinaigrette	Salade verte iceberg		Céleri remoulade	**FERIE**
Emincé de dinde sauce colombo Curry de pois chiches	Pizza aux fromages	Rôti de veau sauce forestière Pané végétarien	Poisson pané et dosette de ketchup	
Riz **BIO**		**Poêlée de carottes** (jaunes et oranges) **aux épices** cultiv ta forme!	Pommes noisettes	
	Fromage blanc nature	Cantal **AOP**	Petits suisses sucrés	
Crème dessert chocolat **BIO**		Riz au lait		
GOÛTERS				
Petits suisses fruités Pain + beurre Fruit	Yaourt nature Brownie Jus de pomme	Lait au chocolat Croissant Purée de pomme et poire	Fromage blanc nature Pain + confiture Fruit	

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

- Recette du Chef
- Agriculture Biologique Europe
- Le Porc Français
- Appellation d' Origine Protégée
- Bleu Blanc Cœur
- Indication Géographique Protégée
- Viande Bovine Française
- Produit Local
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge
- Volaille Française
- Région Ultrapériphérique
- Œufs Plein air
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Filière Marine Engagée