



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 20 au 24 avril 2026

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Radis beurre	Œuf mayonnaise		 Salade verte	 Taboulé oriental bio
<u>Bio gnocchis à l'italienne</u> 	Paupiette de veau dijonnaise (sans viande : merlu sauce citron)		Aiguillettes de poulet au jus (sans viande : bolognaise végétale bio)	Filet de poisson doré au beurre 
	Carottes persillées 		Pommes de terre persillées 	Haricots verts persillés 
Yaourt aromatisé	Pont l'évêque 		Emmental	Petit moulé nature
Cookies	Fruit de saison bio 		Compote de poires bio 	Flan vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 avril au 1er mai 2026

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pizza margherita

Betteraves vinaigrette  
(stock tampon)

Concombre bio menthe  
vinaigrette

Rôti de dinde jus aux herbes  
(sans viande : nuggets de poisson)

Boulettes de bœuf bio au jus  
(sans viande : quenelles natures sauce  
financière)

Bio pâtes tortelloni tomate  
mozzarella

**AUJOURD'HUI  
C'EST REPOS**

Petits pois au jus

Semoule bio

Petit suisse sucré

Camembert

Chanteneige bio

Fruit de saison bio

Compote pomme abricot

Crêpe chocolat noisette



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 4 au 8 mai 2026


















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw bio	 Salade de pâtes pépinettes	 	 Tomate vinaigrette	
 Saucisses de francfort* (sans viande : roulé végétal goût merguez)	 Filet de poulet sauce estragon (sans viande : lieu sauce nantua)		 Filet de poisson meunière	
Purée de pommes de terre	 Haricots beurre persillés		Riz & ratatouille	
 Saint Nectaire	 Yaourt sucré bio		 Vache qui rit bio	
Mousse au chocolat (gélatine végétale : flan vanille nappé caramel)	 Fruit de saison bio		 Flan pâtissier	



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filère Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 mai 2026












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé oriental bio	<small>shutterstock.com - 1796832585</small>  Salade verte			
 Emincé de dinde au jus <small>(sans viande : pavé de poisson mariné provençal)</small>	Tacos bœuf mexicain <small>(sans viande : tacos chili sin carne)</small>		<i>Pont de l'Ascension</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>
 Choux fleurs béchamel	Frites & ketchup			
Camembert	 Yaourt à boire bio			
 Compote de pommes	/			



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



**ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI**

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 mai 2026

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



**LUNDI**


























**MARDI**

**MERCREDI**

**REPAS FROID**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Tomate au basilic	 Salade de riz bio		 Radis beurre	 Crêpe fromage
 Bio pâtes Teddy cheese gratinés	 Sauté de bœuf aux poivrons (sans viande : colin aux petits légumes)		 Jambon de porc* (sans viande : œufs mayonnaise)	 Poisson pané citron
 Carottes bio aux oignons	 Carottes bio aux oignons		 Salade de pommes de terre	 Epinards à la crème
 Cantal	 Camembert bio		 Fromage fouetté Madame Loïk	 Petit suisse sucré
 Compote de pêches	 Fruit de saison bio		 Gâteau cake citron amande	 Fruit de saison



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 25 au 29 mai 2026




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Saucisson à l'ail cornichon* (sans viande : œuf mayonnaise)		Concombre bio vinaigrette	Salade verte aux croûtons
<b>AUJOURD'HUI C'EST REPOS</b>	Haricots blancs façon tajine		Emincé de poulet basquaise (sans viande : omelette)	Colin sauce citron
	Semoule bio		Riz bio au curcuma	Courgettes persillées
	Petit moulé		Yaourt sucré	Coulommiers bio
	Fruit de saison bio		Fraises	Donuts cacao



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2