



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 février 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI



Betteraves bio vinaigrette

MARDI

Taboulé oriental bio

MERCREDI



JEUDI



Salade iceberg surimi

VENDREDI

Pâté de campagne cornichon*
(sans viande : salade de blé provençal)

Bio pâtes ravoli farci spinaci

Normandin de veau au jus
(sans viande : omelette)

Emincé de dinde à l'ananas
(sans viande : pavé mariné citron vert)

Poisson pané citron

Haricots verts

Riz blanc bio

Petits pois au jus

Cantal

Petit suisse sucré

/

Chanteneige bio

Semoule au lait nappé caramel

Gâteau fourré cacao

Fromage blanc à la mangue

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

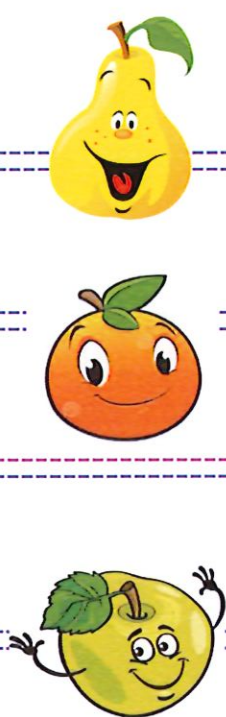
CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 2 au 6 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre		Betteraves & pommes bio vinaigrette	Salade verte
Jambon de porc* (sans viande : poisson provençal)	Escalope viennoise (sans viande : nuggets de poisson citron)		Boulettes de soja tomate basilic	Filet de colin sauce safrané
Purée de pommes de terre bio	Carottes persillées		Epinards à la crème	Semoule bio
Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire		Vache qui rit bio	Brie
Fruit de saison bio	Compote de pommes		Gâteau cake spéculoos	Flan vanille
				
CE2: Certification Environnementale Niveau 2				



LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 9 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza margherita	Salade verte aux croûtons		 Carottes râpées & pommes bio vinaigrette	Concombre bulgare
Escalope de poulet au jus (sans viande : omelette)	 Bolognaise de bœuf bio (sans viande : thon à la sêtoise)		 <u>Choucroute végétale</u> (avec saucisses végétales bio)	 Poisson meunière
Brocolis 	Coquillettes bio + râpé 			Blé curcuma 
Yaourt aromatisé	/		 Cantal	Petit moulé nature
Crêpe moelleuse au sucre	Mousse au chocolat (gélatine végétale : flan nappé caramel)		Compote de poires	 Fruit de saison
 Agriculture Biologique Europe	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Pêche Responsable	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
CE2: Certification Environnementale Niveau 2				



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

AU
SOMMET
DES
ALPES

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Chou blanc mimolette	Œuf mayonnaise		 Salade verte & croûtons	 Taboulé oriental bio
Couscous veggie	 Sauté de bœuf aux poivrons (sans viande : poisson doré au beurre)		 <u>Gnocchiflette aux lardons*</u> (sans viande : gnocchis bio gratinés)	 Colin sauce nantua
 Semoule bio	Courgettes persillées			 Haricots verts
 Petit suisse aromatisé bio	Coulommiers		/	Gouda
 Fruit de saison bio	 Crème dessert vanille		Fromage blanc à la myrtille & biscuit sec	Beignet donuts cacao



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre ciboulette	 Salade verte	  	 Saucisson à l'ail cornichon* (sans viande : rillettes de thon)	 Salade de blé provençal
 Emincé de dinde jus aux herbes (sans viande : soja mexicaine)	 Bio quenelles sauce tomate		 Paupiette de veau sauce crème (sans viande : poisson mariné)	 Nuggets de poisson citron
 Carottes persillées	 Riz créole		 Pâtes penne bio	 Ratatouille
 Chanteneige bio	 Emmental		 Tomme noire	 Yaourt sucré bio
 Fruit de saison	 Compote de pommes		 Ananas frais	 Gâteau cake nature
 Agriculture Biologique Europe CE2: Certification Environnementale Niveau 2	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Boeuf, volaille, porc français	 Pêche Responsable	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes bio râpées vinaigrette	 Betteraves bio vinaigrette		 Salade verte	 Salade de pâtes
 <u>Bio pâtes farcies Tortelloni provencale</u>	 Sauté de porc jus aux herbes* (sans viande : omelette)		 Wings de poulet barbecue (sans viande : poisson pané)	 Filet de colin sauce crustacés
	 Lentilles cuisinées		 Frites ketchup	 Haricots verts
 Saint Nectaire	 Gouda bio		/	 Yaourt aromatisé
 Flan vanille nappé caramel	 Fruit de saison		 Minis choux vanille crème anglaise	 Compote pomme abricot bio
 Agriculture Biologique Europe CE2: Certification Environnementale Niveau 2	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Pêche Responsable	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)