



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 4 au 8 mars 2024

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes bio râpées vinaigrette	 Radis beurre		 Salade verte	 Roulade de surimi mayonnaise
Quenelles natures sauce tomate	 Filet de merlu sauce aurore		 Bio boulettes de bœuf (sans viande : boulettes de soja)	 Sauté de volaille au jus (sans viande : omelette)
Riz bio créole	 Haricots verts sautés		 Pâtes fusilli bio	 Gratin de poireaux pommes de terre
 Saint Nectaire AOC	Yaourt aromatisé		Fromage frais Petit moulé	Camembert
Ananas au sirop	Mini choux pâtisseries		 Fruit de saison bio	 Compote de pommes 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

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé oriental bio	 Salade Coleslaw bio		  Betteraves bio vinaigrette	 Céleris bio rémoulade
 Bœuf bourguignon (sans viande : émincé végétal façon tajine)	 Saucisses de Francfort* (sans viande : bio croque tofu provençal)		 Tacos à la mexicaine (galette tortilla + garniture végétale)	 Poisson meunière
 Carottes bio persillées	 Purée de pommes de terre bio		 Blé bio tomate	 Epinards bio à la crème
Fromage fondu Le carré	 Coulommiers bio		Petit suisse sucré	Edam
Flan vanille nappé caramel	 Fruit de saison bio		 Fruit de saison bio	 Gâteau cake au citron
 Agriculture Biologique Europe CE2: Certification Environnementale Niveau 2	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Pêche Responsable	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Haricots verts ravigote	 Salade de pommes de terre	 	 Chou blanc bio & raisin sec vinaigrette	 Salade verte
Couscous légumes & pois chiches	 Escalope de poulet (Label rouge) au jus (sans viande : nuggets de blé)		 <u>Croziflette aux lardons*</u> (sans viande : croziflette au poisson)	 Colin coco curry
 Semoule bio	Courgettes à la provençale			 Riz bio créole
 Fourme d'Ambert AOP	 Chanteneige bio		/	Petit suisse aromatisé
 Fruit de saison bio	Mousse au chocolat		 Compote pomme banane bio	Crêpe au sucre
 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 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes bio râpées ciboulette	 Pâté de campagne* cornichon (sans viande : œuf mayonnaise)		 Taboulé aux légumes	 Concombre bio bulgare
 Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : thon sauce niçoise)	 Poisson pané		 Sauté de bœuf bio aux olives (sans viande : omelette au fromage)	 <u>Gnocchis gratinés sauce tomate</u>
 Coquillettes bio	 Petits pois bio		 Julienne de légumes	
Brie	 Cantal AOC		Fromage ail & fines herbes	Yaourt sucré
Cocktail de fruits	 Fruit de saison bio		Ile flottante	Gaufre liégeoise
 Agriculture Biologique Europe CE2: Certification Environnementale Niveau 2	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Pêche Responsable	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 1er au 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Céleris bio rémoulade	 	  Salade maïs concombre bio	 Radis beurre
 Bisson d'avril !!!	Tarte à la florentine (œuf, fromage beaufort, épinard)		Rôti de porc* sauce moutarde (sans viande : pané végétal)	 Carry de poisson
	 Haricots verts bio		Lentilles	 Pommes vapeur
	/		Yaourt aromatisé	 Saint Nectaire AOC
	 Gâteau moelleux au chocolat		 Fruit de saison bio	Compote de pommes
 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 8 au 12 avril 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz bio

Salade verte

Pâté de foie* cornichon
(sans viande : surimi mayonnaise)

Salade mexicaine bio

Filet de poulet (Label rouge) au jus
(sans viande : bio steak de lentilles)

Boulettes de soja tomate basilic

Omelette

Tortellini au saumon

Carottes aux épices

Frites & ketchup

Epinards bio à la crème

Cantal AOC

Camembert

Yaourt sucré

Vache qui rit bio

Liégeois vanille

Fruit de saison bio

Gâteau brownie

Ananas frais bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2