



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI



Taboulé oriental bio



MARDI



Salade verte & croûtons

MERCREDI



Bonne année



JEUDI



Carottes bio râpées vinaigrette

VENDREDI



Salade piémontaise (dinde)
(sans viande : œuf mayonnaise)



Filet de colin à l'indienne



Haricots verts persillés



Coquillettes



Coulommiers bio



Vache qui rit bio



Flan chocolat



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 12 au 16 janvier 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette 	Concombre bio tzatziki 		Salade verte 	Saucisson à l'ail cornichon* (sans viande : surimi mayonnaise)
Sauté de porc* au paprika (sans viande : brandade de poisson) 	Omelette		Normandin de veau sauce tomate (sans viande : saucisses végétales bio) 	Nuggets de poisson citron
Purée de pommes de terre	Petits pois carottes 		Epinards bio à la crème 	Blé bio curcuma
Chanteneige bio 	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire 	Camembert
Fruit de saison 	Gaufre liégeoise		Flan vanille	Compote pomme banane 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 19 au 23 janvier 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz bio 	Céleris bio rémoulade 		Salade iceberg 	Chou blanc bio mimolette
Mijoté de bœuf (sans viande : pavé de poisson mariné) 	Tartiflette aux lardons* (sans viande : tartiflette végétale) 		Chili sin carné 	Filet de poisson meunière
Carottes persillées 	/		Semoule bio égrenée 	Courgettes bio à l'italienne
Cantal 			Fromage fondu Croc'lait 	Yaourt sucré bio
Compote pomme abricot bio 	Fruit de saison 		Flan nappé caramel 	Gâteau moelleux au chocolat

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 26 au 30 janvier 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette	Pizza fromage		Salade verte	Taboulé aux légumes
<u>Bio gnocchis gratinés sauce tomate</u>	Boulettes de bœuf bio au jus (sans viande : omelette sauce tomate)		Emincé de poulet au curry (sans viande : pavé de poisson huile d'olive citron vert)	Filet de colin sauce nantua
	Haricots verts persillés		Riz bio parfumé	Julienne de légumes
Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature		Pont l'évêque	Emmental
Fruit de saison	Mousse au chocolat (gélantine végétale : flan vanille)		Fruit de saison	Tarte flan pâtissier



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 2 au 6 février 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Coleslaw bio	Œuf mayonnaise		Salade verte	Salade de pommes de terre
Escalope de volaille aux petits oignons (sans viande : hoki en sauce)	<u>Bio pâtes raviolis farcies épinards</u>		Saucisses de Francfort* (sans viande : pané végétal)	Colin doré au beurre
Purée de brocolis	Cantal		Frites & ketchup	Carottes braisées
Fromage fondu Le Carré			Yaourt à la vanille bio (producteur local)	Madame Loïk
Crêpe chocolat noisette	Fruit de saison bio		Compote de poires	Ile flottante



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2