



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23 au 27 février 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio vinaigrette	Taboulé oriental bio		Salade iceberg surimi	Pâté de campagne cornichon* (sans viande : salade de blé provençal)
<u>Bio pâtes ravoli farci spinaci</u>	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

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

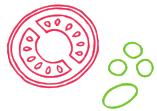


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 9 au 13 mars 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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 sétoise)		Choucroute végétale (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
    				
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

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



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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Salade de pommes de terre ciboulette



Emincé de dinde jus aux herbes
(sans viande : soja mexicaine)



Carottes persillées



Chanteneige bio



Fruit de saison



MARDI

Salade verte



Bio quenelles sauce tomate



Riz créole

Compote de pommes



MERCREDI



JEUDI

Saucisson à l'ail cornichon*
(sans viande : rillettes de thon)

Paupiette de veau sauce crème
(sans viande : poisson mariné)

Pâtes pennes bio

Tomme noire

Ananas frais



VENDREDI

Salade de blé provençal



Nuggets de poisson citron

Ratatouille



Yaourt sucré bio



Gâteau cake nature



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 30 mars au 3 avril 2026

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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* <small>(sans viande : omelette)</small>	  Lentilles cuisinées	 Wings de poulet barbecue <small>(sans viande : poisson pané)</small>	 Filet de colin sauce crustacés
 Saint Nectaire	 Gouda bio	 	 Frites ketchup	 Haricots verts
 Flan vanille nappé caramel	 Fruit de saison	 	 Minis choux vanille crème anglaise	 Yaourt aromatisé
 Agriculture Biologique Europe		 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Bœuf, volaille, porc français	 Pêche Responsable
CE2: Certification Environnementale Niveau 2		 Appellation d'Origine Protégée (AOP)		