



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)

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



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
				
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 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 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



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 pennes bio

Ratatouille

Chanteneige bio

Emmental



Tomme noire

Yaourt sucré bio

Fruit de saison

Compote de pommes

Ananas frais

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 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



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2