








LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf mayonnaise	Melon		Salade verte aux croûtons	Salade de pommes de terre
Cordon bleu <small>(sans viande - nuggets de poisson citron)</small>	Tomate farcie végétale		Salade de pâtes au poulet <small>(sans viande - salade de pâtes au thon)</small>	Merlu Aioli
Carottes bio persillées	Riz bio créole		Yaourt sucré	Salade de haricots verts
Cantal	/			Gouda bio
Gaufre liégeoise	Fromage blanc aux éclats de spéculoos		Fruit de saison bio	Pastèque

Agriculture Biologique Europe Haute Valeur Environnementale (HVE) Bœuf, volaille, porc français Filière Marine Engagée Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pique-nique
(bouteille d'eau non
comprise dans le repas)

Betteraves vinaigrette
(stock tampon)

Tomate vinaigrette

Pique-nique
(bouteille d'eau non
comprise dans le repas)

Sandwich pain de mie
emmental crudités

Taboulé au surimi

Œuf mayonnaise

Sandwich club poulet
(sans viande - sandwich club œuf tomate)

Chips

Salade de blé bio

Chips

Vache qui rit

Saint Nectaire

Camembert

Yaourt à boire


Compote de pommes
(stock tampon)

Flan vanille nappé caramel

Fruit de saison bio

Moelleux fourré au chocolat



 Agriculture Biologique Europe
 CE2: Certification Environnementale Niveau 2
 Haute Valeur Environnementale (HVE)
 Bœuf, volaille, porc français
 Filière Marine Engagée
 Appellation d'Origine Protégée (AOP)