



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Radis Tzatziki



Taboulé oriental bio

Bio gnocchis gratinés à la tomate



Mijoté de bœuf mode
(sans viande : colin petits légumes)



Tomate au basilic



Pâtes bio à la carbonara lardons*
(sans viande : pâtes bio au thon)



Salade de pommes de terre
provençale



Poisson pané citron

Courgettes bio au thym



Yaourt à la vanille bio



/

Fromage râpé



Saint Nectaire



Fruit de saison

Oeuf à la neige & crème
anglaise



Compote de poires bio

Gâteau moelleux à la pomme



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 21 au 25 septembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette

LE REPAS FRANÇAIS

LUNDI

Salade de lentilles



MARDI

Salade de tomates



MERCREDI

PARFUM
D'AUTOMNE



JEUDI

Melon

VENDREDI

Salade de blé bio



Sauté de porc à la dijonnaise*
(sans viande : quenelles natures sauce tomate)

Egrené végétal bio à la mexicaine



Emincé de poulet champignons et crème
(sans viande : œufs forestier)

Filet de poisson doré au beurre



Haricots verts bio



Riz bio pilaf



Gratin de pommes de terre



Carottes bio

Petit suisse aromatisé bio



Fromage frais Madame Loïk

Camembert

Cantal



Compote pomme banane bio



Pastèque



Fan parisien

Fruit de saison



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 28 septembre au 2 octobre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleris bio rémoulade		Crêpe fromage		Carottes bio râpées citronnées	Salade verte
Saucisses Francfort fumées* (sans viande : roulé végétal goût merguez)		Aiguillettes de volaille aux olives (sans viande : colin sauce nantua)		Bio blanquette végétarienne haricots blancs	<u>Brandade de poisson</u>
Lentilles		Haricots beurre bio à la tomate		Blé bio curcuma	
Saint Nectaire		Vache qui rit bio		Yaourt sucré bio	Bûchette de lait mélangé
Fruit de saison		Flan vanille		Ananas au sirop	Gâteau cake au spéculoos



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2