



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**JOUR
DE REPOS**

Taboulé oriental



Tomate vinaigrette

Œuf mayonnaise

Beignets de poisson citron

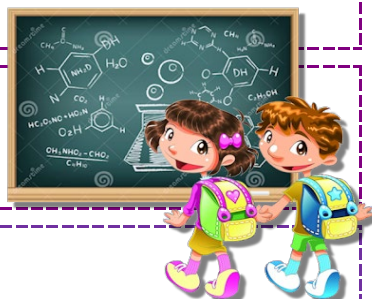


Emincé de dinde jus aux
herbes
(sans viande : omelette sauce tomate)



Pizza cheddar

Haricots verts bio



Riz bio créole



Salade iceberg

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Chanteneige bio



Fruit de saison

Flan nappé caramel

Minis choux pâtissiers



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 7 au 11 septembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves maïs bio vinaigrette

Pâté de campagne* cornichon
(sans viande : rillettes de thon)



Melon

Concombre bulgare bio

Boulettes de soja tomate basilic

Quenelles natures bio sauce
financière

Filet de poulet jus rôti
(sans viande : poisson pané citron)

Colin à l'orientale

Pommes vapeur

Carottes persillées



Printanière de légumes

Semoule bio

Cantal

Vache qui rit bio



Madame Loïk

Petit suisse sucré

Fruit de saison
Raisins

Flan chocolat

Gâteau cake au citron

Compote pomme pêche



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 14 au 18 septembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Radis Tzatziki



Taboulé oriental bio



Tomate au basilic



Salade de pommes de terre provençale

Bio gnocchis gratinés à la tomate

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

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

Poisson pané citron

Courgettes bio au thym



Petits pois carottes

Yaourt à la vanille bio

/

Fromage râpé

Saint Nectaire



Fruit de saison

Œuf 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

Scolarest
Bien dans son assiette

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

LE REPAS FRANÇAIS

LUNDI

Salade de lentilles



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

Haricots verts bio



Petit suisse aromatisé bio



Compote pomme banane bio



MARDI

Salade de tomates



Egrené végétal bio à la mexicaine



Riz bio pilaf



Fromage frais Madame Loïk



Pastèque

MERCREDI

PARFUM
D'AUTOMNE



JEUDI

Melon

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

Gratin de pommes de terre



Camembert

Flan parisien

VENDREDI

Salade de blé bio



Filet de poisson doré au beurre



Carottes bio

Cantal



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