



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre

Tomate vinaigrette



Taboulé oriental

Concombre bulgare

Bio boulettes de bœuf au jus
(sans viande : quenelles natures sauce tomate)

Chili sin carné

Emincé de dinde aux petits oignons
(sans viande : émincé végétal en sauce)

Filet de colin sauce nantua

Carottes persillées

Semoule bio

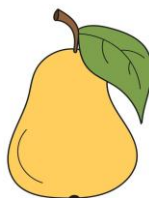


Courgettes à l'italienne

Pâtes coquillettes bio

Camembert

Petit suisse sucré



Fourme d'Ambert

Petit moulé

Compote de pêches

Gâteau façon quatre quart

Fruit de saison bio

Mousse au chocolat
(sans gélatine animale : flan nappé caramel)



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 12 au 16 octobre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade d'automne
(céleri, pomme, raisin, curry)

Œuf mayonnaise



Houmous de choux fleurs bio

Gaspacho carotte orange
curcuma

Palet végétal patates douces et
légumes & ketchup de
betteraves

recette Chef
Ducasse



Estouffade de poulet *sauce
aux brocolis*
(sans viande : pavé de poisson mariné)

Gnochiflette bio lardons
fromage*
(sans viande : gnocchis bio gratinés à la
tomate)

Nuggets de poisson citron

Pommes de terre persillées

Carott'Cœur potiron emmental



Haricots verts bio

Cantal

Chanteneige bio

/

Emmental

Fruit de saison
Nashi

Compote pomme saveur biscuit



Fromage blanc éclats de
spéculoos

Muffin nature pépites chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2