

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 mars 2025

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio			Concombre bulgare		Salpicio (carotte bio, pomme bio, petit pois bio)
Sauté de bœuf au paprika (sans viande : omelette au fromage)			Bio quenelles natures sauce tomate		Moqueca au poulet (poivron, lait de coco) (sans viande : chili sin carne)
Carottes persillées			Haricots verts sautés		Riz bio jaune
Pont l'évêque AOP			Samos		/
Fruit de saison bio			Tarte flan pâtissier		Queijo cottage de manga biscuite (fromage blanc à la mangue biscuité)



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

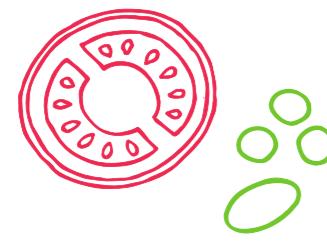


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 mars 2025



LUNDI

Betteraves vinaigrette
Boulettes de soja barbecue curry

MARDI

Friand fromage
Escalope viennoise (sans viande : nuggets de poisson)

MERCREDI


JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
Pâtes coquillettes carbonara aux lardons* (sans viande : pâtes au thon)

VENDREDI

Salade de lentilles
Gratin de poisson

Semoule bio
Yaourt à la vanille bio

Ratatouille
Chanteneige bio

Cantal
Compote pomme pêche

Epinards bio à la crème
Coulommiers

Fruit de saison bio
Mousse au chocolat

Mousse au chocolat

Gaufre au sucre



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

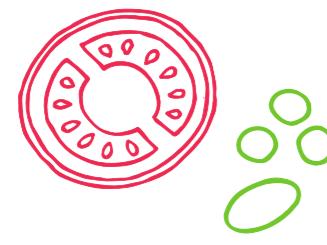


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 mars 2025

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre	Macédoine de légumes		Œuf dur mayonnaise	Salade verte aux croûtons
Rôti de dinde sauce chasseur (sans viande : merlu sauce crustacés)	<u>Pâtes farcies Tortelli épinard ricotta gratinées</u>		Boulettes de bœuf bio sauce printanière (sans viande : quenelles nature aux olives)	Filet de poisson meunière
Choux fleurs persillés			Poêlée de légumes	Blé bio à la tomate
Brie	Petit suisse aromatisé		Saint Nectaire	Petit moulé nature
Ananas au sirop	Fruit de saison bio		Gâteau au citron	Flan vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

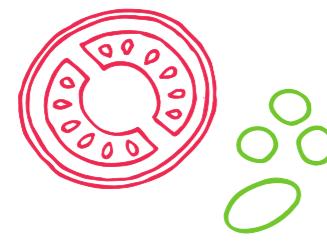


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

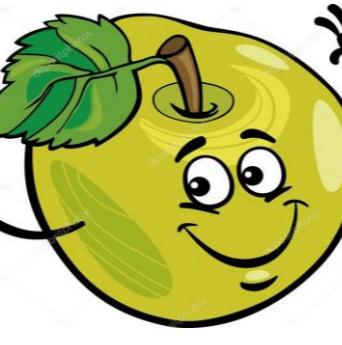
CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleris rémoulade	Salade coleslaw bio		Radis beurre	Salade de pâtes
Saucisses de Francfort* (sans viande : escalope panée végétale)	Escalope de volaille au jus (sans viande : pavé de poisson provençal)		Croq fromage végétal	Cassolette de saumon à l'oseille
Purée de pommes de terre	Haricots verts sautés		Lentilles cuisinées	Courgettes en persillade
Yaourt sucré bio	Camembert		Fromage ail & fines herbes	Tomme noire
Fruit de saison bio	Minis choux pâtissiers		Flan chocolat	Compote de pommes bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

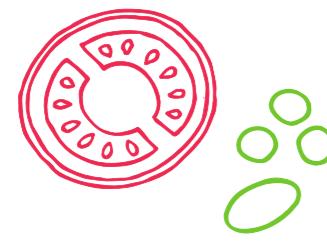


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 7 au 11 avril 2025

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI



Salade de riz bio

MARDI



Salade verte

MERCREDI



JEUDI



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

VENDREDI



Concombre bulgare



Sauté de veau aux petits oignons  
(sans viande : filet de colin à l'indienne)

Bio gnocchis gratinés à la tomate



Carottes aux épices



Cantal AOC



Fromage frais Madame Loïk



Omelette



Poisson pané citron



Pommes vapeur



Epinards bio à la crème

Yaourt aromatisé



Vache qui rit bio

Liégeois vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

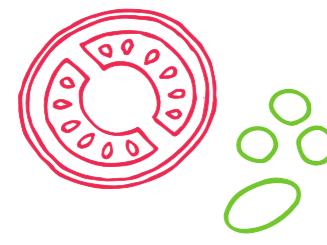


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 14 au 18 avril 2025

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
------------------------

Taboulé oriental
------------------

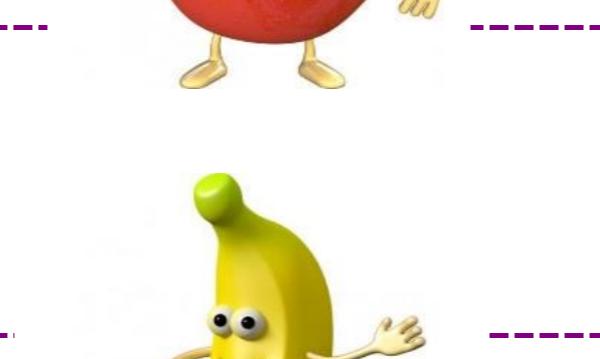


Salade verte
--------------

Carottes râpées vinaigrette
-----------------------------

Curry de pois chiches épinards
--------------------------------

Sauté de porc* à l'italienne (sans viande : cassoulette de poisson)
--

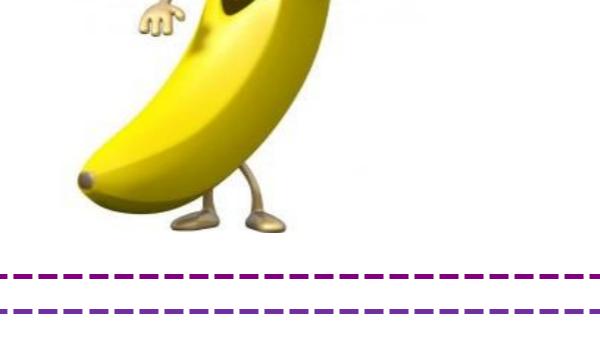


Aiguillettes de poulet à l'estragon (sans viande : boulettes de soja tomate basilic)
---

Filet de colin sauce curcuma
------------------------------

Riz bio créole
----------------

Duo de haricots en persillade
-------------------------------



Pâtes fusilli bio
-------------------

Gratin de poireaux pommes de terre
------------------------------------

Petit suisse sucré
--------------------

Carré laitier bio
-------------------



Edam
------

Fromage frais nature
----------------------

Fruit de saison bio
---------------------

Compote de poires bio
-----------------------



Fruit de saison bio
---------------------

Gâteau cake au chocolat & chocolat de Pâques
--



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2