

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 mars 2025

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio



Sauté de bœuf au paprika
(sans viande : omelette au fromage)



Carottes persillées



Pont l'évêque AOP



Fruit de saison bio



Riz créole & pomme



Concombre bulgare



Bio quenelles natures sauce
tomate



Haricots verts sautés



Samos

Tarte flan pâtissier

Salpicio
(carotte bio, pomme bio, petit pois bio)



Moqueca au poulet
(poivron, lait de coco)
(sans viande : chili sin carne)

Riz bio jaune



/

Queijo cottage de manga
biscuite
(fromage blanc à la mangue biscuité)



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

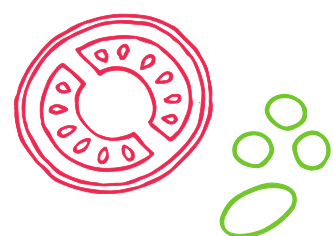


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 17 au 21 mars 2025

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betteraves vinaigrette	Friand fromage		 Carottes râpées vinaigrette	 Salade de lentilles
Boulettes de soja barbecue curry	Escalope viennoise (sans viande : nuggets de poisson)		 <u>Pâtes coquillettes carbonara aux lardons*</u> (sans viande : pâtes au thon)	 Gratin de poisson
 Semoule bio	Ratatouille			 Epinards bio à la crème
 Yaourt à la vanille bio	 Chanteneige bio		 Cantal	Coulommiers
 Fruit de saison bio	Mousse au chocolat		Compote pomme pêche	Gaufre au sucre



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

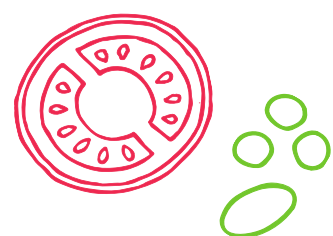


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre



Macédoine de légumes

Rôti de dinde sauce chasseur
(sans viande : merlu sauce crustacés)



Pâtes farcies Tortelli épinard
ricotta gratinées

Choux fleurs persillés

Brie

Petit suisse aromatisé

Ananas au sirop

Fruit de saison bio



Œuf dur mayonnaise



Boulettes de bœuf bio sauce
printanière
(sans viande : quenelles natures aux olives)

Poêlée de légumes

Saint Nectaire



Gâteau au citron



Salade verte aux croûtons



Filet de poisson meunière



Blé bio à la tomate



Petit moulé nature

Flan vanille



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

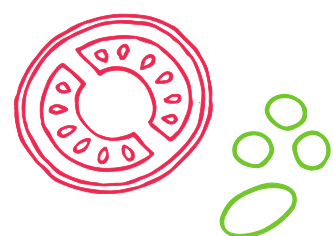


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)





CE2: Certification Environnementale Niveau 2

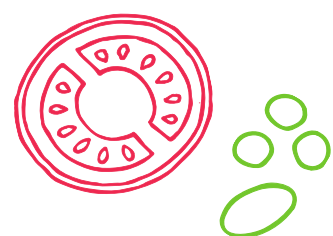


LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

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

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz bio



Salade verte



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



Concombre bulgare



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



Bio gnocchis gratinés à la
tomate



Omelette

Poisson pané citron



Carottes aux épices



Fromage frais Madame Loïk

Epinards bio à la crème



Pommes vapeur



Cantal AOC



Yaourt aromatisé

Vache qui rit bio



Liégeois vanille

Mirepoix de pêches



Gâteau brownie

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

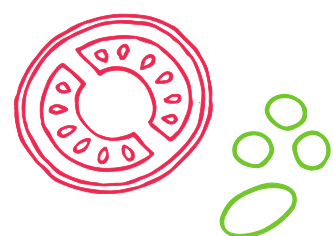


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 14 au 18 avril 2025




















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 : cassolette 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