



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw	 Salade de lentilles	 	Salade verte aux croûtons	Pizza margherita
 <u>Bio gnocchis gratinés à la tomate</u>	 Sauté de poulet sauce forestière (sans viande : pavé de poisson mariné)	 	 <u>Hachis parmentier bio</u> (sans viande : brandade de poisson)	 Beignets de poisson citron
	 Choux fleurs bio persillés	 		 Petits pois au jus
 Cantal	Yaourt sucré	 	Coulommiers	 Vache qui rit bio
 Fruit de saison	Gaufre liégeoise	 	 Compote pomme banane bio	 Fruit de saison



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

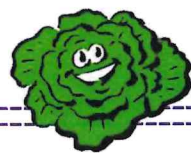
CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	Betteraves vinaigrette		Pâté de campagne* cornichon (sans viande : œuf mayonnaise)	Tzatziki de concombres
Bio boulettes de bœuf mexicaine (sans viande : omelette sauce tomate)	Saucisses de porc* (sans viande : nuggets de blé)		Merlu sauce crustacés	Curry de patates douces pois chiches coco
Haricots verts bio	Pâtes bio à la tomate		Julienne de légumes	Riz bio
Bûchette de lait mélangé	Fromage ail & fines herbes		Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison		Moelleux au chocolat	Salade de fruits
				
Agriculture Biologique Europe	Haute Valeur Environnementale (HVE)	Bœuf, volaille, porc français	Pêche Responsable	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
CE2: Certification Environnementale Niveau 2				