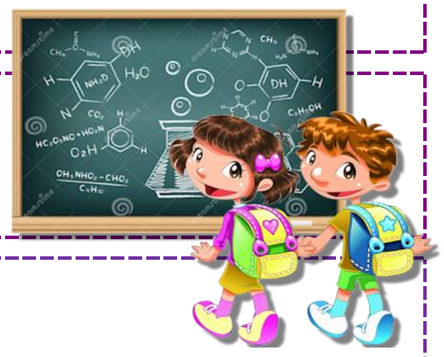
LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 4 au 8 septembre 2023

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

ALLEZ LES BLEUS

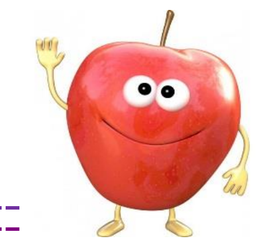
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Radis beurre	Taboulé oriental Salade de pommes de terre au thon		Tomate au basilic Salade Coleslaw	Carottes à croquer sauce cocktail
Pâtes Cappelletti tex mex	Beignets de poisson citron		Sauté de veau à la crème (sans viande : omelette bio sauce tomate)	Pizza margherita & salade iceberg
	Haricots verts bio		Riz bio créole	
Yaourt sucré bio Gouda	St Nectaire (AOP) Fromage ail & fines herbes		Coulommiers Fromage fondu	Bio milk shake à la framboise
Fruit de saison bio	Compote pomme fraise bio Compote de pommes		Mousse au chocolat Flan nappé caramel	Gâteau madeleine aux œufs

Agriculture Biologique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Pêche Responsable
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz bio Salade de pois chiches	Concombre bio bulgare Salade iceberg		Pâté de campagne* cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Pastèque Tomate vinaigrette
Rôti de dinde sauce mexicaine (sans viande : colin sauce nantua)	Bolognaise de lentilles		Filet de poisson meunière	Boulettes de bœuf aux oignons (sans viande : boulettes de soja)
Courgettes persillées	Coquillettes bio		Carottes bio braisés	Frites ketchup
Vache qui rit bio Petit suisse aromatisé	Cantal (AOC) Tartare aux noix		Petit moulé nature Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré Camembert
Beignet aux pommes	Flan vanille Yaourt aux fruits		Fruit de saison bio	Compote pomme abricot bio Compote pomme banane

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Pêche Responsable

Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Coleslaw bio Betteraves vinaigrette	Salade de tomates Concombre bulgare		Salade de blé bio provençale Taboulé oriental	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise
Saucisse de porc* (sans viande : saucisse végétale)	Sauté de bœuf aux olives (sans viande : gratin de poisson)		Omelette bio	Lasagnes au saumon
Purée de pommes de terre	Choux fleurs bio persillés		Petits pois au jus	
Tomme noire Brie	Fromage ail & fines herbes Verre de lait		Yaourt à la vanille bio Carré frais	Fourme d'Ambert (AOC) Vache Picon
Fruit de saison bio	Crêpe au sucre moelleuse		Fruit de saison	Flan chocolat Fromage blanc ardéchois

Agriculture Biologique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Pêche Responsable
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes bio râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette	Concombres bio vinaigrette Céleris rémoulade	PARFUM D'AUTOMNE	Salade de pâtes bio Salade mexicaine	Tomate au basilic Salade iceberg
Quenelle nature sauce tomate	Kefta de veau (sans viande : kefta de colin)		Nuggets de poulet (sans viande : nuggets végétal)	Dos de poisson sauce citron
Haricots verts bio	Semoule bio		Epinards à la crème	Pommes de terre persillées
Petit suisse aromatisé Buchette de lait mélangé	Emmental Yaourt sucré		St Nectaire (AOP) Fromage fondu	Chanteneige bio Camembert
Gâteau moelleux au chocolat	Fruit de saison bio		Flan caramel Fromage blanc au coulis	Compote de pommes bio Salade de fruits

Agriculture Bioiogique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Pêche Responsable
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Taboulé oriental	Betteraves vinaigrette Salade Coleslaw		Chou blanc bio mimolette Concombre bulgare	Salade verte Endive aux croûtons
Rôti de porc* jus aux herbes (sans viande : omelette bio)	Thon sauce niçoise		Escalope panée végétale	<u>Hachis parmentier</u> (sans viande : brandade de poisson)
Carottes bio persillées	Pâtes bio		Haricots verts bio	
Coulommiers Verre de lait	Vache qui rit Gouda		Petit suisse aromatisé Samos	Cantal (AOC) Fromage aux noix
Mousse au chocolat Flan vanille	Fruit de saison		Gâteau cake au spéculoos	Ananas au sirop Compote pomme banane

Agriculture Bioiogique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Pêche Responsable

Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2