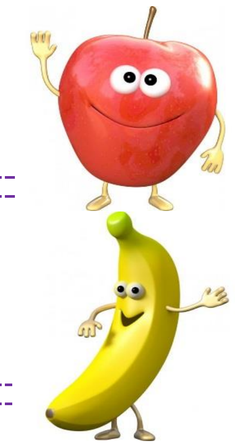
LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 4 au 8 décembre 2023

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise Pâté de campagne* cornichon	Endive bio vinaigrette Haricots verts vinaigrette		Salade Coleslaw bio Salade iceberg	Surimi crème citronnée Terrine de légumes sauce cocktail
Cordon bleu de volaille (sans viande : nuggets de blé)	Pâtes raviolis au pesto		Rôti de bœuf jus aux herbes (sans viande : brandade poisson potiron)	Cassolette de poisson
Julienne de légumes			Purée de potiron bio	Pommes vapeur
Bûchette de lait mélangé Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé nature Camembert		Petit suisse aromatisé bio Tomme noire	Fourme d'Ambert (AOC) Yaourt aromatisé
Fruit de saison bio	Mousse au chocolat Gâteau de semoule		Gâteau cake nature	Compote de pommes bio Banane coulis chocolat

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 décembre 2023

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes bio Salade de lentilles	Céleris bio rémoulade Betteraves vinaigrette		Salade verte Carottes râpées maïs vinaigrette	Taboulé bio oriental Salade de pommes de terre
Quenelles natures sauce tomate	Paupiette de veau bourgeoise (sans viande : paupiette du pêcheur)		Cassoulet* (sans viande : cassoulet végétal)	Poisson pané & citron
Haricots beurre sautés	Purée de pommes de terre			Carottes bio persillées
Vache Picon Brie	Yaourt sucré Bûchette de lait mélangé		Camembert Petit suisse aromatisé	Cantal (AOP) Yaourt aromatisé
Flan pâtissier	Fruit de saison bio		Compote de pomme bio Ananas au sirop	Salade de fruits Compote pomme pêche

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

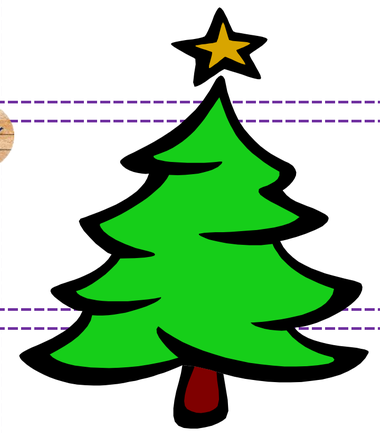
CE2: Certification Environnementale Niveau 2

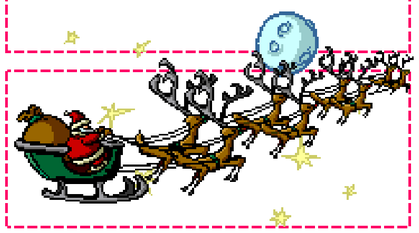
LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 décembre 2023

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves maïs Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pommes de terre Salade de riz au thon		REPAS DE FIN D'ANNEE	Salade verte Endive mimolette
Boulettes de soja sauce forestière	Sauté de porc* dijonnaise (sans viande : omelette sauce tomate)			Filet de poisson crème de persil
Riz bio créole	Choux fleurs bio persillés			Semoule bio
Petit suisse sucré Emmental	Petit moulé nature Brie			St Nectaire (AOP) Yaourt aromatisé
Fruit de saison bio	Flan vanille nappé caramel Liégeois chocolat			Compote pomme abricot bio Cocktail de fruits





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

CE2: Certification Environnementale Niveau 2