LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 8 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleris bio rémoulade Betteraves vinaigrette	Salade verte & croûtons vinaigrette Endives bio vinaigrette		Carottes bio râpées vinaigrette Pamplemousse & sucre	Rillettes de thon Œuf mayonnaise
Quenelles natures sauce tomate olive	Poisson pané & citron	Bonne année	Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : omelette)	Raviolis au bœuf gratinés (sans viande : raviolis au pesto)
Haricots verts persillés	Pommes vapeur		Petits pois bio	
Brie bio Brebis crème	Vache qui rit bio Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré Emmental	Cantal AOC Verre de lait
Mousse au chocolat Fromage blanc ardéchois (crème de marrons)	Fruit de saison bio		Galette des rois	Compote pomme banane bio Salade 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

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge bio vinaigrette Carottes vinaigrette citronnée	Taboulé oriental bio Salade de riz au thon		Saucisson à l'ail cornichon Œuf mayonnaise	Salade verte Salade Coleslaw
Porc* sauce au paprika (sans viande : boulettes de soja)	Omelette		Gratin de choux fleurs bio à la volaille (sans viande : gratin de choux fleurs bio au chèvre)	Colin crème de persil
Purée de pommes de terre	Epinards bio à la crème			Riz bio créole
Saint Nectaire AOC Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé Camembert		Petit moulé nature Tomme grise	Gouda Fromage aux noix
Fruit de saison	Gaufre liégeoise		Compote de pommes bio Banane coulis de chocolat	Flan vanille Liégeois 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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 22 au 26 janvier 2024

REPAS ALLEMAND

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (PLAT VÉGÉTARIEN)	VENDREDI
Salade de pâtes bio Taboulé aux légumes	Bio rüben apfel (betteraves & pommes bio vinaigrette)		Concombre bio bulgare Endive aux noix	Chou blanc bio rémoulade Salade verte
Bœuf bourguignon (sans viande : œufs sauce mornay)	Currywurst* (saucisse de porc*) (sans viande : boulettes de soja au curry)		Lentilles bio à la marocaine	Filet de poisson meunière
Carottes persillées	Kartoffeln (pommes de terre persillées)		Semoule bio égrenée	Courgettes bio à l'italienne
Cantal AOC Petit suisse aromatisé	Joghurt (yaourt aromatisé)		Yaourt sucré bio Bûche du Pilat	Fromage fondu Croc'lait Brie
Compote pomme abricot Mirepoix de poires	Produit de saison Obst (fruit de saison bio)		Ananas au sirop Cocktail de fruits	Gâteau cake au chocolat

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

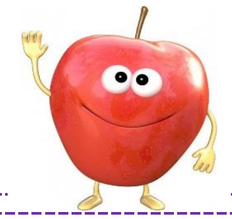
CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

CHANDELEUR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes maïs bio vinaigrette Artichauts vinaigrette	Pâté de campagne* cornichon Surimi mayonnaise		Salade de choux fleurs bio Salade verte aux croûtons	Macédoine de légumes mayonnaise Pamplemousse & sucre
Sauté de poulet sauce estragon (sans viande : omelette sauce tomate)	Boulettes de veau à la provençale (sans viande : boulettes de soja)		Cassolette de poisson	Tarte au fromage
Frites au four	Haricots verts persillés		Pâtes tortis bio	Salade verte
Petit suisse aromatisé Emmental	Chanteneige bio Bûchette de lait mélangé		Saint Nectaire AOC Yaourt aromatisé	Coulommiers bio Verre de lait
Fruit de saison bio	Flan chocolat Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Fruit de saison bio	Crêpe chandeleur (chocolat et confiture)

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Pêche Responsable

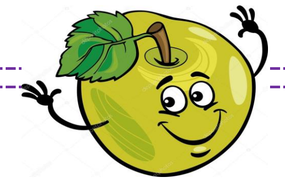
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 5 au 9 février 2024

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Chou blanc, fromage et raisin sec	Salade Coleslaw bio Concombre surimi		Salade verte Céleris rémoulade	Endive aux noix Carottes râpées vinaigrette
Sauté de veau aux petits oignons (sans viande : paupiette du pêcheur)	Gratin de gnocchis sauce tomate bio		Cassoulet* (sans viande : cassoulet végétal)	Hoki sauce crustacés
Purée de brocolis				Blé parfumé
Vache qui rit bio Yaourt aromatisé	Cantal AOC Petit suisse sucré		Yaourt sucré bio Bûche du Pilat	Carré laitier bio Fromage ail & fines herbes
Fruit de saison bio	Compote pomme mirabelle Banane coulis de chocolat		Beignet aux pommes	Mousse au chocolat Ile flottante

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 12 au 16 février 2024

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			NOUVEL AN CHINOIS	
Taboulé bio oriental Salade de pommes de terre	Haricots verts ravigote Salade brésilienne (cœurs de palmier, surimi)		Salade chinoise (carotte, chou blanc, soja)	Salade mexicaine Salade de pâtes
Œufs bio à la florentine	Bolognaise de bœuf (sans viande : raviolis aux légumes)		Emincé de poulet à l'ananas (sans viande : pavé de poisson huile d'olive citron vert)	Beignets de poisson citron
	Pâtes farfalles bio		Riz bio valencienne	Julienne de légumes
Camembert Croc lait	Petit suisse aromatisé Emmental		Fromage fondu	Fourme d'Ambert AOP Yaourt aromatisé
Salade de fruits Compote pomme banane	Fruit de saison bio		Rocher coco chocolat	Compote de pommes bio Mangue miel & noix de coco

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

CE2: Certification Environnementale Niveau 2