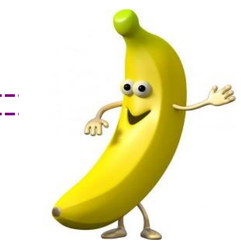
# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

**Semaine du 4 au 8 mars 2024**

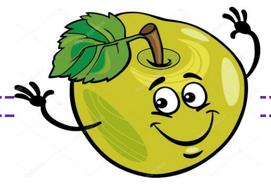
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Carottes bio râpées vinaigrette | Radis beurre | | Salade verte | Roulade de surimi mayonnaise |
| Pamplemousse & sucre | Chou rouge vinaigrette | | Endive aux noix | Terrine de légumes sauce cocktail |
| Quenelles natures sauce tomate | Filet de merlu sauce aurore |  | Bio boulettes de bœuf (sans viande : boulettes de soja) | Sauté de volaille au jus (sans viande : omelette) |
| Riz bio créole | Haricots verts sautés | | Pâtes fusilli bio | Gratin de poireaux pommes de terre |
| Saint Nectaire AOC<br>Petit suisse sucré | Yaourt aromatisé<br>Emmental | | Fromage frais Petit moulé<br>Verre de lait | Camembert<br>Yaourt aux fruits mixés |
| Ananas au sirop<br>Compote pomme pêche | Minis choux pâtissiers | | Fruit de saison bio | Compote de pommes bio<br>Salade de fruits |

Agriculture Biologique Europe
CE2: Certification Environnementale Niveau 2
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Pêche Responsable
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

**Semaine du 11 au 15 mars 2024**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Taboulé oriental bio | Salade Coleslaw bio | | Betteraves bio vinaigrette | Céleris bio rémoulade |
| Salade de riz arlequin | Salade verte | | Brocolis à la nimoise | Concombre bulgare |
| Bœuf bourguignon (sans viande : émincé végétal façon tajine) | Saucisses de Francfort* (sans viande : bio croque tofu provençal) | | Tacos à la mexicaine (galette tortilla + garniture végétale) | Poisson meunière |
| Carottes bio persillées | Purée de pommes de terre bio | | Blé bio tomaté | Epinards bio à la crème |
| Fromage fondu Le carré | Coulommiers bio | | Petit suisse sucré | Edam |
| Tomme noire | Fromage blanc aux fruits |  | Bûche du Pilat | Yaourt aromatisé |
| Flan vanille nappé caramel | Fruit de saison bio | | Fruit de saison bio | Gâteau cake au citron |
| Crème dessert 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 18 au 22 mars 2024**

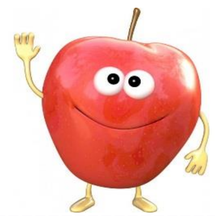
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Haricots verts ravigote<br>Macédoine mayonnaise | Salade de pommes de terre<br>Taboulé aux légumes | | Velouté de poireaux | Salade verte |
| Couscous légumes & pois chiches | Escalope de poulet (Label rouge) au jus<br>(sans viande : nuggets de blé) | | Croziflette aux lardons*<br>(sans viande : croziflette au poisson) | Colin coco curry |
| Semoule bio | Courgettes à la provençale | | | Riz bio créole |
| Fourme d'Ambert AOP<br>Fromage blanc aux fruits | Chanteneige bio<br>Bûchette de lait mélangé | | / | Petit suisse aromatisé<br>Coulommiers |
| Fruit de saison bio | Mousse au chocolat<br>Fromage blanc crème de marrons | | Compote pomme banane bio | Crêpe au sucre |

Agriculture Biologique Europe
CE2: Certification Environnementale Niveau 2
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Pêche Responsable
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

**Semaine du 25 au 29 mars 2024**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Carottes bio râpées ciboulette<br>Radis beurre | Pâté de campagne* cornichon<br>Œuf mayonnaise |  | Taboulé aux légumes<br>Salade de pâtes | Concombre bio bulgare<br>Salade verte |
| Rôti de dinde jus aux herbes<br>(sans viande : thon sauce niçoise) | Poisson pané | | Sauté de bœuf bio aux olives<br>(sans viande : omelette au fromage) | <u>Gnocchis gratinés sauce tomate</u> |
| Coquillettes bio | Petits pois bio | | Julienne de légumes | |
| Brie<br>Yaourt aux fruits mixés | Cantal AOC<br>Verre de lait | | Fromage ail & fines herbes<br>Bûche du Pilat | Yaourt sucré<br>Tomme noire |
| Cocktail de fruits<br>Compote pomme abricot | Fruit de saison bio | | Ile flottante<br>Flan vanille nappé caramel | Gaufre liégeoise |

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 1er au 5 avril 2024

LES CLOCHES Sportives

| LUNDI | MARDI (PLAT VÉGÉTARIEN) | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| | Céleris bio rémoulade | | Salade maïs concombre bio<br>Salade verte | Salade cœurs de palmier tomate vinaigrette<br>Radis beurre |
| | Tarte à la florentine<br>(œuf, fromage beaufort, épinard) | | Rôti de porc* sauce moutarde<br>(sans viande : pané végétal) | Carry de poisson |
| | Haricots verts bio | | Lentilles | Pommes vapeur |
| | / | | Yaourt aromatisé<br>Emmental | Saint Nectaire AOC<br>Petit suisse sucré |
| | Gâteau moelleux au chocolat | | Fruit de saison bio | Compote de pommes<br>Mirepoix de pêches |

Agriculture Biologique Europe
CE2: Certification Environnementale Niveau 2
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Pêche Responsable
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

**Semaine du 8 au 12 avril 2024**

| LUNDI | MARDI (PLAT VÉGÉTARIEN) | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Salade de riz bio | Salade verte (FRAIS) | | Pâté de foie* cornichon | Salade mexicaine bio |
| Salade de pommes de terre | Betteraves vinaigrette | | Surimi mayonnaise (Pêche Responsable) | Taboulé oriental |
| Filet de poulet (Label rouge) au jus (sans viande : bio steak de lentilles) | Boulettes de soja tomate basilic | | Omelette | Tortellini au saumon (Pêche Responsable) |
| Carottes aux épices | Frites & ketchup | | Epinards bio à la crème | |
| Cantal AOC | Camembert | | Yaourt sucré | Vache qui rit bio |
| Bûche du Pilat | Petit suisse aromatisé | | Tomme grise | Fromage blanc aux fruits |
| Liégeois vanille | Fruit de saison bio | | Gâteau brownie | Ananas frais bio |
| Flan chocolat | | | | |

Agriculture Biologique Europe

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Pêche Responsable

Appelation d'Origine Protégée (AOP)