

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

LUNDI

JOUR
DE REPOS

MARDI

Taboulé oriental

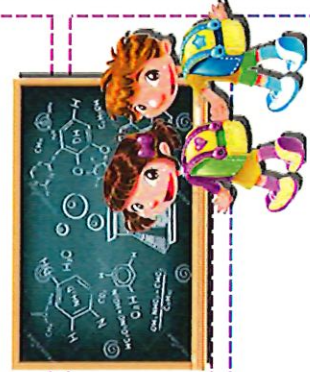
Beignets de poisson citron

Haricots verts bio

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI



JEUDI

Tomate vinaigrette

Emincé de dinde jus aux
herbes
(sans viande : omelette sauce tomate)

Riz bio créole

Coulommiers

Flan nappé caramel

VENDREDI

Œuf mayonnaise

Pizza cheddar

Salade iceberg

Chanteneige bio

Minis choux pâtisseries



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

Bien dans son assiette

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves mais bio
vinaigrette

Pâté de campagne*
cornichon
(sans viande : rillettes de thon)

Boulettes de soja tomate
basilic

Quenelles natures bio
sauce financière

Pommes vapeur

Carottes persillées

Cantal

Vache qui rit bio

Fruit de saison
Raisins

Flan chocolat

Melon

Filet de poulet jus rôti
(sans viande : poisson pané citron)

Printanière de légumes

Madame Loïk

Gâteau cake au citron

Concombre bulgare bio

Colin à l'orientale

Semoule bio

Petit suisse sucré

Compote pomme pêche

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

Bien dans son assiette

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis Tzatziki

Bio gnocchis gratinés à la
tomate

Yaourt à la vanille bio

Fruit de saison

Taboulé oriental bio

Mijoté de bœuf mode
(sans viande : collin petits légumes)

Courgettes bio au thym

/

Œuf à la neige & crème
anglaise

Tomate au basilic

Pâtes bio à la carbonara
lardons*
(sans viande : pâtes bio au thon)

Fromage râpé

Compote de poires bio

Salade de pommes de terre
provençale

Poisson pané citron

Petits pois carottes

Saint Nectaire

Gâteau moelleux à la
pomme



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

Bien dans son assiette

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

LE REPAS FRANÇAIS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de lentilles

Sauté de porc à la dijonnaise*
(sans viande : quenelles nature sauce tomate)

Haricots verts bio

Petit suisse aromatisé bio

Compote pomme banane bio

Salade de tomates

Egrené végétal bio à la mexicaine

Riz bio pilaf

Fromage frais Madame Loïk

Pastèque

Melon

Emincé de poulet champignons et crème
(sans viande : œufs forestier)

Gratin de pommes de terre

Camembert

Flan parisien

Salade de blé bio

Filet de poisson doré au beurre

Carottes bio

Cantal

Fruit de saison

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

Prenez dans son assiette

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

LUNDI

Céleris bio rémoulade

Saucisses Francfort
fumées*

(sans viande : roulé végétal goût
merguez)

Lentilles

Saint Nectaire

Fruit de saison

MARDI

Crêpe fromage

Aiguillettes de volaille aux
olives
(sans viande : colin sauce nantua)

Haricots beurre bio à la
tomate

Vache qui rit bio

Flan vanille

MERCREDI



JEUDI

Carottes bio râpées
citronnées

Bio blanquette
végétarienne haricots
blancs

Blé bio curcuma

Yaourt sucré bio

Ananas au sirop

VENDREDI

Salade verte

Brandade de poisson

Bûchette de lait mélangé

Gâteau cake au spéculoos



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2