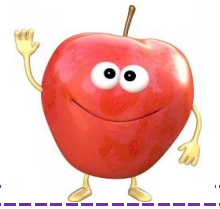
LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé oriental bio		Salade mexicaine bio	Céleris bio rémoulade au paprika
Blanquette de veau (sans viande : boulettes de soja tomate basilic)	Escalope viennoise (sans viande : beignets de poisson citron)		Palet végétarien à l'italienne	Colin sauce citron estragon
Semoule bio aux épices	Epinards à la crème		Duo de carottes jaune et orange parfumées	Purée de pommes de terre
Saint Nectaire	Coulommiers		Petit suisse sucré	Fromage frais Madame Loïk
Fruit de saison bio (kiwi d'Ardèche)	Compote de poires bio		Beignet à la pomme	Bio crème dessert chocolat (laiterie locale)

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

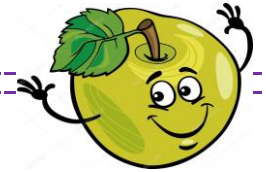
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

Semaine du 7 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes bio râpées sauce asiatique	Betteraves bio vinaigrette		Pâté de campagne* cornichon (sans viande : rillettes de thon)	Salade verte & croûtons
Roulé fromage	Moelleux de poulet au jus (sans viande : poisson mariné provençal)		Omelette sauce tomate	Cassolette de poisson
Duo de haricots persillés	Pâtes pennes bio		Gratin poireaux pommes de terre	Riz bio créole
Vache Picon	Edam		Camembert	/
Flan pâtissier	Fruit de saison bio		Compote de pommes bio	Fromage blanc bio éclats de spéculoos

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

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

REPAS DE FIN D'ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	Salade de lentilles		Salade festive (salade verte, surimi, avocat)	Pizza margherita
Rôti de porc à la provençale (sans viande : bio émincé végétal provençal)	Bio pâtes Teddy cheese gratinées		Filet de poulet sauce pain d'épices (sans viande : saumon meunière & citron)	Nuggets de poisson citron
Carottes bio persillées			Pommes de terre Pomme Pin	Poêlée campagnarde
Gouda bio	Petit suisse aromatisé		/	Vache qui rit bio
Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison		Minis choux coulis chocolat vermicelle & clémentine + chocolat de noël	Compote pomme pêche

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

CE2: Certification Environnementale Niveau 2