LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleris bio rémoulade	Œuf mayonnaise		Salade verte	Salade de pommes de terre
Tajine de poulet aux olives (sans viande : tajine de poisson)	Bio nuggets de pois chiches		Boulettes de bœuf bio mexicaine (sans viande : lieu sauce à l'aneth)	Poisson meunière
Semoule bio	Petits pois au jus		Pâtes coquillettes bio	Epinards à la crème
Coulommiers	Yaourt sucré		Fromage râpé	Saint Nectaire
Fruit de saison	Compote pomme pêche		Fruit de saison	Gâteau cake miel & potiron

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

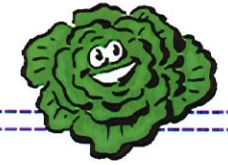
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles échalote	Salade verte		Crêpe fromage	Tzatziki de concombres
Quenelles natures sauce tomate	Jambon blanc* (sans viande : colin doré au beurre)		Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : égrené végétal bio aux épices)	Merlu sauce crustacés
Haricots verts bio	Frites ketchup		Choux fleurs bio au paprika	Riz bio
Vache qui rit bio	Fromage ail & fines herbes		Petit suisse sucré	Emmental bio
Flan vanille	Fruit de saison		Minis choux pâtissiers	Compote pomme banane bio

Agriculture Biologique Europe

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bœuf, volaille, porc français

Filière Marine Engagée

Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2