

# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 5 au 9 mai 2025



## LUNDI



Radis beurre

## MARDI

Pizza margherita

## MERCREDI



## JEUDI

**AUJOURD'HUI  
C'EST REPOS**

## VENDREDI



Salade de perles arlequines



Quenelles bio natures sauce  
tomate olive



Haricots verts persillés



Cantal



Yaourt sucré bio



Petit moulé nature

Cookies

Fruit de saison bio



Compote de poires bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

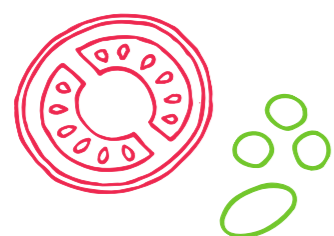


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 12 au 16 mai 2025

**LUNDI**



**MARDI**



**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Taboulé oriental



Salade verte



Betteraves bio vinaigrette



Salade de pommes de terre



Escalope de volaille sauce forestière  
(sans viande : colin doré au beurre)

Bio lasagnes légumes du soleil



Chili con carné  
(sans viande : émincé végétal basquaise)



Nuggets de poisson & citron



Petits pois au jus



Petit suisse aromatisé



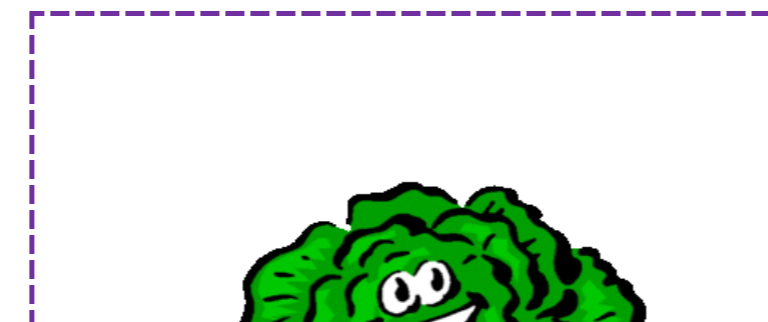
Riz bio créole



Julienne de légumes

Camembert

Petit suisse aromatisé



Saint Nectaire

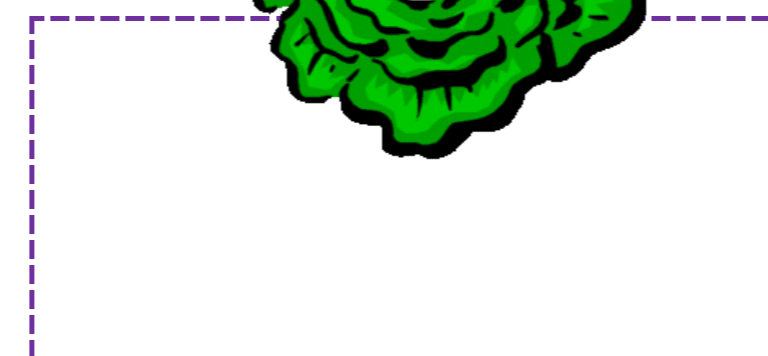


Fromage frais Madame Loïk

Fruit de saison bio



Brownie



Fraises



Flan chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

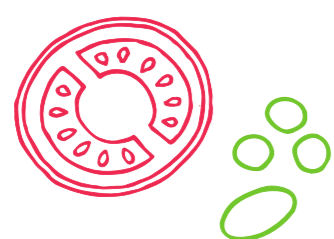


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 19 au 23 mai 2025



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

REPAS FROID

**JEUDI**

**VENDREDI**

Tomate au basilic	Salade de riz bio		Œuf mayonnaise	Concombre tzatziki
<u>Bio gnocchis sauce financière gratinés</u>	Bio boulettes de bœuf tomate basilic (sans viande : boulettes végétales)		Jambon de poulet mayonnaise (sans viande : rillettes de thon)	<u>Pâtes Tortelloni saumon</u>
	Carottes bio aux oignons		Salade verte	
Yaourt bio à la vanille	Brie		Fromage fondu Le carré	Pont l'évêque AOP
Compote de pommes	Fruit de saison bio		Gâteau cake au chocolat	Ananas au sirop



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

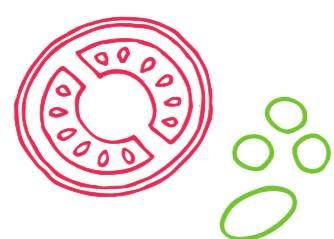


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre provençale



Roulade de volaille cornichon  
(sans viande : surimi mayonnaise)



Rôti de porc au jus\*  
(sans viande : colin doré au beurre)



Tajine pois chiches, courgettes, carottes

*Pont de*

*Pont de*

Haricots verts à l'italienne



Semoule bio



*l'Ascension*

*l'Ascension*

Saint Nectaire



Petit suisse sucré

Beignet au sucre

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

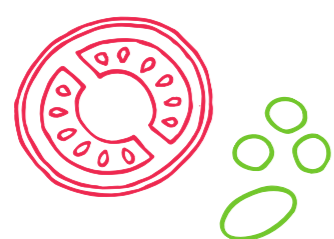


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 2 au 6 juin 2025


LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI



VENDREDI


 Tomate vinaigrette

 Salade de haricots blancs au cumin



 Carottes bio râpées vinaigrette


  Salade de riz bio au thon

 Emincé de dinde marengo  
(sans viande : pave de poisson mariné)

Palet végétarien à l'italienne



Cheese burger  
(sans viande : burger de poisson)


 Colin crème de légumes


 Pâtes fusilli bio


Ratatouille




Frites ketchup

 Choux fleurs persillés

 Chanteneige bio


 Carre laitier bio




 Yaourt bio à la vanille


Tomme noire

Flan vanille

 Pastèque



/

 Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

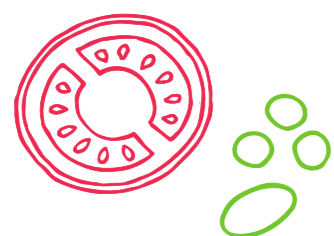


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 9 au 13 juin 2025



**Scolarest**  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

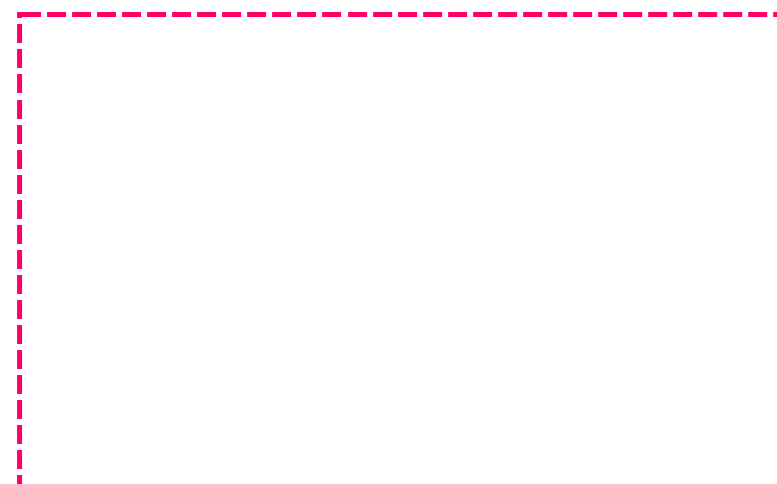

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Radis beurre




Inca ensalada  
(tomate, avocat, maïs)



Taboulé bio


**AUJOURD'HUI  
C'EST REPOS**




Saucisses de Francfort\*  
(sans viande : bio saucisses végétales)



Aiguillettes de poulet trésor  
Inca (sauce épicée)  
(sans viande : curry de patates douces)



Poisson meunière




Purée de courgettes




Arroz amerillo  
(riz bio jaune)

Poêlée campagnarde




Cantal AOC



Fromage ail & fines herbes

Yaourt aromatisé



Compote pomme pêche bio



Ensalada de frutas  
(salade de fruits exotiques)

Fraises



Agriculture Biologique Europe  
CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Haute Valeur Environnementale (HVE)



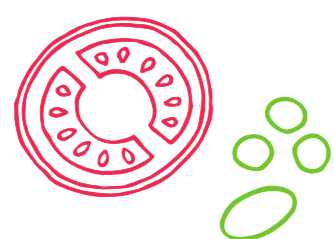
Bœuf, volaille, porc français



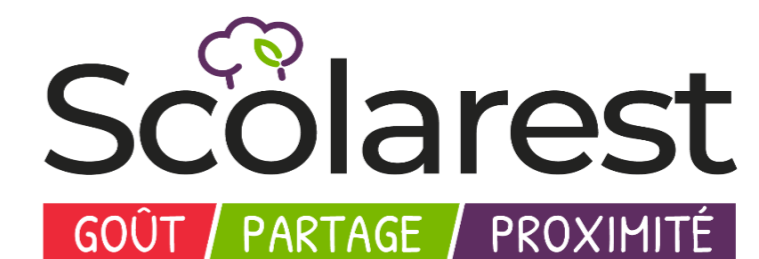
Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI





MARDI

MERCREDI


JEUDI


VENDREDI

 Concombre bulgare 


Œuf mayonnaise




Salade de lentilles 


Tomate au basilic 

Macaronis bio à la bolognaise  
(sans viande : pâtes au thon sétoise)  

Pizza aux légumes bio 




Sauté de veau aux olives  
(sans viande : œufs brouillés ciboulette)

Brandade de poisson 

Salade verte




Haricots verts persillés 

Vache qui rit bio


Yaourt sucré


Coulommiers

Saint Nectaire 

Flan vanille nappé caramel 

Fruit de saison bio 

Gâteau au citron maison 

Fruit de saison bio 



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

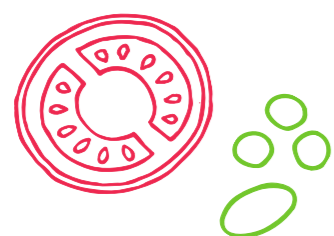


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 23 au 27 juin 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Friand au fromage

Melon



Carottes bio râpées vinaigrette

Salade de haricots verts bio

Omelette bio sauce tomate

Emincé de dinde à la crème  
(sans viande : poisson pané citron)

Cordon bleu  
(sans viande : quenelles naturees gratinées)

Paella de la mer  
(riz bio)

Epinards à la crème

Pommes de terre persillées



Brocolis

Petit moulé

Petit suisse aromatisé



Cantal

Carré laitier bio

Fruit de saison bio

Salade de fruits

Flan pâtissier

Pastèque



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



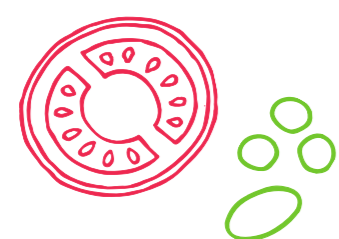
Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2





STOCK  
TAMPON



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025


















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> 	<p>Taboulé oriental</p> 	  	<p>Tomate vinaigrette</p> 	<p><b>Pique-nique</b> (bouteille d'eau non comprise dans le repas)</p> 
<p><u>Raviolis aux légumes &amp; fromage râpé</u></p>	<p>Nuggets de poisson citron</p> 		<p>Bio boulettes de bœuf au jus (sans viande : bio moussaka végétarienne)</p> 	<p>Sandwich club duo poulet œuf tomate (sans viande : sandwich club thon tomate)</p>
	<p>Courgettes bio persillées</p> 		<p>Blé bio curcuma</p> 	<p>Chips</p>
<p>/</p>	<p>Saint Nectaire</p> 		<p>Camembert</p>	<p>Yaourt à boire</p>
<p>Compote de pommes</p>	<p>Flan chocolat</p>		<p>Fruit de saison bio</p> 	<p>Moelleux fourré à la pomme</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2