



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 1er au 5 décembre 2025

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



LUNDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

Blanquette de veau
(sans viande : blanquette végétarienne)

Semoule bio aux épices

Camembert

Fruit de saison

MARDI

Salade de blé bio

Cordon bleu de volaille
(sans viande : poisson pané)

Epinards à la crème

Petit Louis

Crêpe moelleuse au sucre

MERCREDI



JEUDI

Salade verte

Gratin de pâtes bio montagnard

Yaourt bio à la vanille

Compote pomme banane

VENDREDI

Carottes râpées bio vinaigrette

Colin sauce safranée

Purée de potiron

Cantal

Mousse au chocolat
(gélatine végétale : flan vanille)



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 8 au 12 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé oriental	 Céleris bio rémoulade	 	 Endive mimolette	 Betteraves aux pommes bio
 <u>Gratin de brocolis aux œufs</u>	 Rôti de dinde au jus (sans viande : lieu armoricaine)		 Sauté de porc* dijonnaise (sans viande : boulettes de soja tomate basilic)	 Cassolette de poisson
 Vache Picon	 Purée de pommes de terre		 Carottes bio persillées	 Blé bio au curcuma
 Fruit de saison	 Tomme grise	 Chanteneige bio	 Gâteau cake au chocolat	 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	 Compote de poires bio			 Fruit de saison
 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

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine du 15 au 19 décembre 2025

REPAS DE
FIN D'ANNEE



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre	Carottes râpées bio vinaigrette		Salade de perles acidulées surimi avocat	Salade de riz
Quenelles bio sauce financière	<u>Lasagnes au bœuf</u> (sans viande : lasagnes ricotta épinard chèvre)		Fricassée de poulet à la crème de champignons (sans viande : filet de poisson doré au beurre & sa sauce cocktail)	Nuggets de poisson citron
Haricots verts			Pommes de terre Pomme pin	Jardinière de légumes
Coulommiers	Petit suisse aromatisé bio			Vache qui rit bio
Fruit de saison	Compote de pommes		Entremet Noël chocolat noisette Clémentine & chocolat de Noël	Flan vanille nappé caramel



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2