



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes bio râpées vinaigrette

Pizza margherita



Salade de lentilles

Betteraves vinaigrette

Bio Tortellini ricotta épinard

Filet de poulet au jus
(sans viande : lieu crème de légumes)



Rôti de porc à l'estragon
(sans viande : émincé végétal bio à l'oriental)

Colin crème de potiron



Haricots verts bio



Julienne de légumes

Boulgour bio tomate

Petit suisse aromatisé

Vache qui rit



Cantal

/

Compote de pommes

Fruit de saison

Crêpe sucre moelleuse

Ouf à la neige & crème anglaise



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

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI

Salade coleslaw

Saucisses de francfort*
(sans viande : omelette)

Haricots blancs

Fourme d'Ambert

Fruit de saison

MARDI

Taboulé oriental bio

Bœuf bourguignon
(sans viande : pavé de poisson mariné
provençal)

Carottes persillées

Camembert

Compote de poires bio

MERCREDI

F

E

R

I

E

JEUDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

Egrené végétal bio façon
bolognaise

Purée de pommes de terre

Chanteneige bio

Flan vanille nappé caramel

VENDREDI

Salade mexicaine

Poisson pané citron

Gratin de choux fleurs

Yaourt bio aromatisé abricot

Gâteau moelleux chocolat



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

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI

Céleris bio rémoulade

Tajine de poulet aux olives
(sans viande : tajine de poisson)

Semoule bio

Coulommiers

Fruit de saison

MARDI

Œuf mayonnaise

Bio nuggets de pois chiches

Petits pois au jus

Yaourt sucré

Compote pomme pêche

MERCREDI



JEUDI

Salade verte

Boulettes de bœuf bio
mexicaine
(sans viande : lieu sauce à l'aneth)

Pâtes coquillettes bio

Fromage râpé

Fruit de saison

VENDREDI

Salade de pommes de terre

Poisson meunière

Epinards à la crème

Saint Nectaire

Gâteau cake miel & potiron



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

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Scolarest
Bien dans son assiette



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 pâtisseries

Compote pomme banane bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2