

# LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 20 au 24 avril 2026

LUNDI















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Radis beurre</p>	<p>Œuf mayonnaise</p>		 <p>Salade verte</p>	 <p>Taboulé oriental bio</p>
<p><u>Bio gnocchis à l'italienne</u></p> 	<p>Paupiette de veau dijonnaise (sans viande : merlu sauce citron)</p>		<p>Aiguillettes de poulet au jus (sans viande : bolognaise végétale bio)</p>	 <p>Filet de poisson doré au beurre</p>
	<p>Carottes persillées</p> 		<p>Pommes de terre persillées</p> 	<p>Haricots verts persillés</p> 
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pont l'évêque</p> 		<p>Emmental</p>	<p>Petit moulé nature</p>
<p>Cookies</p>	<p>Fruit de saison bio</p> 		<p>Compote de poires bio</p> 	<p>Flan vanille</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

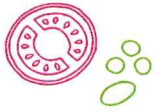


Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)




CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 avril au 1er mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza margherita	Betteraves vinaigrette (stock tampon)		Concombre bio menthe vinaigrette	
Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : nuggets de poisson)	Boulettes de bœuf bio au jus (sans viande : quenelles natures sauce financière)		Bio pâtes tortelloni tomate <u>mozzarella</u>	<b>AUJOURD'HUI C'EST REPOS</b>
Petits pois au jus	Semoule bio			
Petit suisse sucré	Camembert		Chanteneige bio	
Fruit de saison bio	Compote pomme abricot		Crêpe chocolat noisette	



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

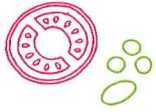


Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 4 au 8 mai 2026

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw bio	 Salade de pâtes pépinettes	 	 Tomate vinaigrette	
 Saucisses de francfort* (sans viande : roulé végétal goût merguez)	 Filet de poulet sauce estragon (sans viande : lieu sauce nantua)		 Filet de poisson meunière	<b>AUJOURD'HUI C'EST REPOS</b>
 Purée de pommes de terre	 Haricots beurre persillés		Riz & ratatouille	
 Saint Nectaire	 Yaourt sucré bio		 Vache qui rit bio	
 Mousse au chocolat (gélatine végétale : flan vanille nappé caramel)	 Fruit de saison bio		Flan pâtissier	



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

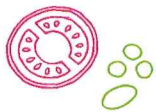


Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



# LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 mai 2026












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Taboulé oriental bio</p> 	<p>Salade verte</p> 			
<p>Emincé de dinde au jus (sans viande : pavé de poisson mariné prvençal)</p> 	<p>Tacos bœuf mexicain (sans viande : tacos chili sin carne)</p>		<p><i>Pont de l'Ascension</i></p>	<p><i>Pont de l'Ascension</i></p>
<p>Choux fleurs béchamel</p> 	<p>Frites &amp; ketchup</p>			
<p>Camembert</p>	<p>Yaourt à boire bio</p> 			
<p>Compote de pommes</p> 	<p>/</p>			



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



**ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI**

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 mai 2026

**Scolarest**  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



**LUNDI**




















**MARDI**

**MERCREDI**

REPAS FROID

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Tomate au basilic	 Salade de riz bio		 Radis beurre	 Crêpe fromage
 <u>Bio pâtes Teddy cheese gratinés</u>	 Sauté de bœuf aux poivrons (sans viande : colin aux petits légumes)		 Jambon de porc* (sans viande : œufs mayonnaise)	 Poisson pané citron
 	 Carottes bio aux oignons		 Salade de pommes de terre	 Epinards à la crème
 Cantal 	 Camembert bio		 Fromage fouetté Madame Loïk	 Petit suisse sucré
 Compote de pêches	 Fruit de saison bio		 Gâteau cake citron amande	 Fruit de saison



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 25 au 29 mai 2026












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Saucisson à l'ail cornichon* (sans viande : œuf mayonnaise)		 Concombre bio vinaigrette	Salade verte aux croûtons
<b>AUJOURD'HUI C'EST REPOS</b>	Haricots blancs façon tajine		Emincé de poulet basquaise (sans viande : omelette)	Colin sauce citron 
	Semoule bio 		Riz bio au curcuma 	Courgettes persillées 
	Petit moulé		Yaourt sucré	Coulommiers bio 
	Fruit de saison bio 		 Fraises	Donuts cacao



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Filière Marine Engagée



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2