



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 3 au 7 novembre 2025

LUNDI



HALLOWEEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes bio râpées vinaigrette



Œil du monstre gluant
(œuf mayonnaise)



Salade de riz

Betteraves vinaigrette



Pâtes Cappelletti Tex mex

Chair de zombie grillée
(wings de poulet)
(sans viande : poisson pané du cimetière marin)



Rôti de porc* sauce estragon
(sans viande : saucisses végétales)



Colin crème de légumes



Ecrabouillis de forêt maudite
(purée de brocolis)



Haricots verts bio



Pommes de terre vapeur



Camembert



Cantal



Chanteneige bio



Compote de pommes bio



Dessert des vampires
fromage blanc bio coulis de
fruits rouges)



Crêpe chocolat noisette



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

Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé oriental	F		 Duo céleris carottes bio rémoulade	 Salade verte
Emincé de dinde aux petits oignons (sans viande : filet de poisson doré au beurre)	E		 <u>Cassoulet végétal</u>	 Poisson meunière
 Carottes bio persillées	R			 Gratin poireaux pommes de terre
 Yaourt bio aromatisé	I		Fromage fondu	 Saint Nectaire
 Fruit de saison	E		Flan vanille	 Gâteau cake spéculoos
 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 17 au 21 novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw	 Salade de lentilles	 	 Salade verte aux croûtons	 Pizza margherita
 <u>Bio gnocchis gratinés à la tomate</u>	 Sauté de poulet sauce forestière (sans viande : pavé de poisson mariné)	 	 <u>Hachis parmentier bio</u> (sans viande : brandade de poisson)	 Beignets de poisson citron
 	 Choux fleurs bio persillés	 	 	 Petits pois au jus
 Cantal	 Yaourt sucré	 	 Coulommiers	 Vache qui rit bio
 Fruit de saison	 Gaufre liégeoise	 	 Compote pomme banane 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

Semaine du 24 au 28 novembre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de pommes de terre

Betteraves vinaigrette



Pâté de campagne* cornichon
(sans viande : œuf mayonnaise)

Tzatziki de concombres

Bio boulettes de bœuf
mexicaine
(sans viande : omelette sauce tomate)

Saucisses de porc*
(sans viande : nuggets de blé)



Merlu sauce crustacés

Curry de patates douces pois
chiches coco

Haricots verts bio

Pâtes bio à la tomate

Julienne de légumes

Riz bio

Bûchette de lait mélangé

Fromage ail & fines herbes



Saint Nectaire

Petit suisse aromatisé

Flan vanille nappé caramel

Fruit de saison

Moelleux au chocolat

Salade de fruits



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2