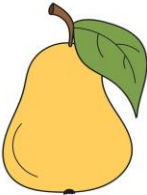
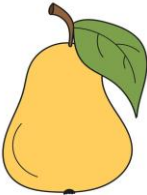
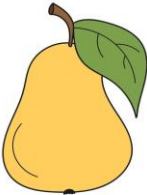




LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 6 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleris rémoulade	 Salade de lentilles	 	 Taboulé oriental	 Betteraves maïs
  Bio boulettes de bœuf au jus (sans viande : colin doré au beurre)	 Emincé de dinde à la crème (sans viande : œuf sauce tomate)	 	 Croq fromage végétal	 <u>Gratin de pâtes Tortelloni au saumon</u>
Frites ketchup	 Carottes persillées	 	Epinards à la crème	 Yaourt à la vanille bio
Vache qui rit	 Saint Nectaire AOC	 	Camembert	 Yaourt à la vanille bio
Compote de pêches	Gaufre liégeoise	 	Flan chocolat	 Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



REUNION

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

GUADELOUPE

MAYOTTE

MARTINIQUE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tarte au fromage

Concombre bio surimi à l'antillaise
(vinaigrette citronnée)

Salade des tropiques
(carotte, mangue, vinaigrette)

Salade tomate maïs avocat

Cari d'œufs massalé

Moelleux de poulet au curry
(sans viande : poisson mariné huile d'olive citron vert)

Zembrocal*
(riz curcuma, lardons*, haricot rouge, petit pois)
(sans viande : colin tomate curry coco & riz curcuma)

Dombrés aux crevettes
(bio gnocchis sauce crevette)

Achard de légumes

Pommes de terre persillées



/

Chanteneige bio

/

Saint Nectaire

Petit suisse aromatisé

Compote pomme banane bio

Fromage blanc ananas coco

Fruit de saison

Gâteau cake à la patate douce



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2