# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

**Semaine du 2 au 6 novembre 2026**

| 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<br>(sans viande : lieu crème de légumes) | | Rôti de porc à l'estragon<br>(sans viande : émincé végétal bio à l'oriental) | Colin crème de potiron |
| | Haricots verts bio | | Julienne de légumes | Boulgour bio tomaté |
| Petit suisse aromatisé | Vache qui rit | | Cantal | / |
| Compote de pommes | Fruit de saison | | Crêpe sucre moelleuse | Œuf à la neige & crème anglaise |

Agriculture Biologique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Filière Marine Engagée
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

**Semaine du 9 au 13 novembre 2026**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Salade coleslaw | Taboulé oriental bio | F | Macédoine de légumes mayonnaise | Salade mexicaine |
| Saucisses de francfort* (sans viande : omelette) | Bœuf bourguignon (sans viande : pavé de poisson mariné provençal) | E | Egrené végétal bio façon bolognaise | Poisson pané citron |
| Haricots blancs | Carottes persillées | R | Purée de pommes de terre | Gratin de choux fleurs |
| Fourme d'Ambert | Camembert | I | Chanteneige bio | Yaourt bio aromatisé abricot |
| Fruit de saison | Compote de poires bio | E | Flan vanille nappé caramel | Gâteau moelleux chocolat |

Agriculture Biologique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Filière Marine Engagée
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

**Semaine du 16 au 20 novembre 2026**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Céleris bio rémoulade | Œuf mayonnaise | | Salade verte | Salade de pommes de terre |
| Tajine de poulet aux olives<br>(sans viande : tajine de poisson) | Bio nuggets de pois chiches | | Boulettes de bœuf bio mexicaine<br>(sans viande : lieu sauce à l'aneth) | Poisson meunière |
| Semoule bio | Petits pois au jus | | Pâtes coquillettes bio | Epinards à la crème |
| Coulommiers | Yaourt sucré | | Fromage râpé | Saint Nectaire |
| Fruit de saison | Compote pomme pêche | | Fruit de saison | Gâteau cake miel & potiron |

Agriculture Biologique Europe | Haute Valeur Environnementale (HVE) | Bœuf, volaille, porc français | Filière Marine Engagée | Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2

# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
Bien dans son assiette

**Semaine du 23 au 27 novembre 2026**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Salade de lentilles échalote | Salade verte | | Crêpe fromage | Tzatziki de concombres |
| Quenelles natures sauce tomate | Jambon blanc*<br>(sans viande : colin doré au beurre) | | Rôti de dinde jus aux herbes<br>(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 pâtissiers | Compote pomme banane bio |

Agriculture Biologique Europe
Haute Valeur Environnementale (HVE)
Bœuf, volaille, porc français
Filière Marine Engagée
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2