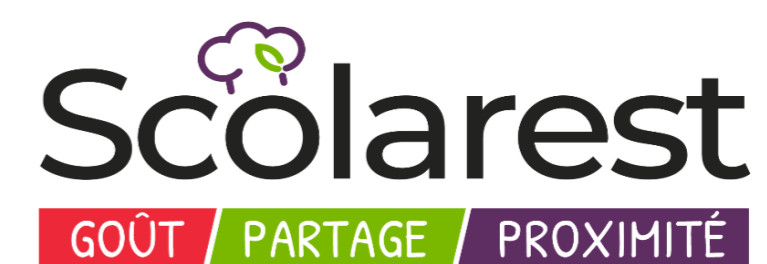


LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 20 au 24 février 2023



LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

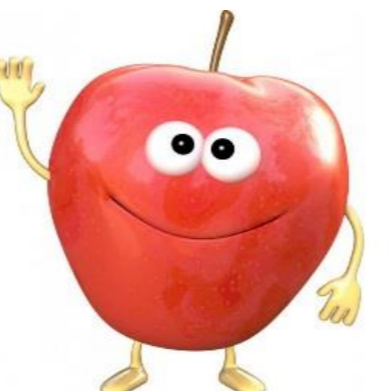
VENDREDI


 

Salade Coleslaw bio


 

Taboulé oriental bio





Salade iceberg



Salade de pommes de terre


Raviolis au bœuf gratinés
(sans viande : raviolis au pesto)



Omelette bio



Sauté de poulet au jus
(sans viande : quenelles financières)



Poisson meunière


Epinards à la crème





Riz créole bio

Petits pois aux oignons



St Nectaire (AOP)

Emmental




Yaourt sucré




Chanteneige bio

Flan chocolat



Beignet du carnaval





Compote pomme abricot bio

Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

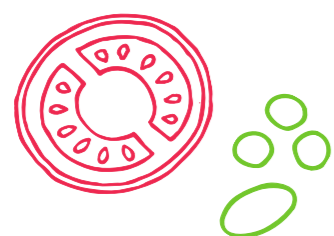


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 27 février au 3 mars 2023

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Céleris bio rémoulade		Salade de pâtes bio	Chou rouge bio vinaigrette
Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : brandade de poisson)	Filet de merlu sauce citron		Sauté de veau au curry (sans viande : œufs brouillés ciboulette)	Gratin de gnocchis bio sauce tomate
Purée de pommes de terre bio	Haricots verts bio		Carottes persillées	
Coulommiers	Petit suisse sucré		Fourme d'Ambert (AOP)	Fromage ail & fines herbes
Fruit de saison bio	Roulé au chocolat		Flan vanille	Compote de pommes bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

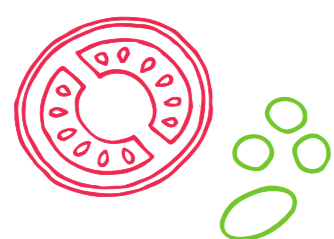


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)




















CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 6 au 10 mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes bio râpées vinaigrette	 Roulade de surimi mayonnaise		  Salade de lentilles bio	 Salade verte
 Sauté de porc* aux épices (sans viande : omelette)	 Boulettes de veau sauce crème (sans viande : boulettes de soja)		 Quenelles natures bio aux olives	 Poisson pané citron
 Courgettes à l'italienne	 Coquillettes bio		 Choux fleurs persillés	 Blé bio pilaf
Tomme noire	Yaourt aromatisé		 Vache qui rit bio	Camembert
Beignet pomme	 Fruit de saison bio		 Ananas frais	Mousse au chocolat



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

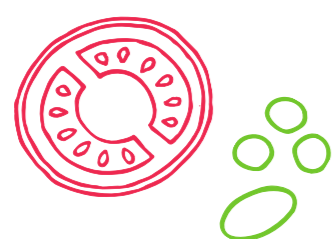


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 13 au 17 mars 2023



LUNDI




MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI



Chou blanc mimolette





Salade de riz bio






Concombres bio bulgare





Carottes bio râpées aux pommes




Bœuf bourguignon
(sans viande : cassolette de poisson)

Palet végétarien sauce barbecue




Tartiflette*
(sans viande : tartiflette végétarienne)



Colin sauce nantua




Boulgour bio

Julienne de légumes




/



Haricots verts bio



Petit suisse aromatisé



Cantal (AOC)


/

Petit moulé

Fruit de saison bio

Liégeois vanille



Compote de pommes bio

Gâteau cake nature



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

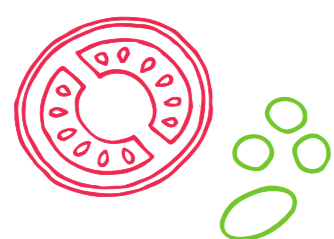


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 20 au 24 mars 2023



LUNDI













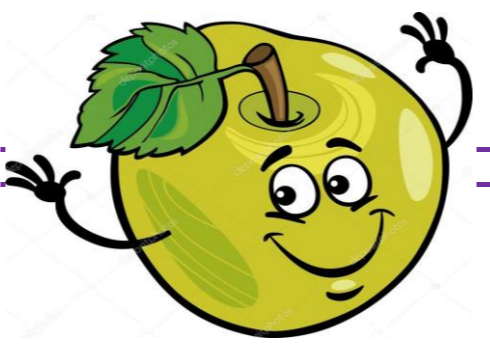


MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Salade de pommes de terre	 Salade verte		Salade cœurs de palmier	Crêpe au fromage
 Omelette bio	 Pâtes tortelloni au saumon		Poulet yassa (sans viande : hoki sauce curcuma)	Escalope viennoise (sans viande : nuggets de blé)
 Duo brocolis choux fleurs			 Dambou (semoule bio aux épinards)	 Carottes bio persillées
 Yaourt sucré bio	 Edam bio		/	 St Nectaire (AOP)
Brownie	Compote pomme banane		Milk shake ananas coco & biscuit	  Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

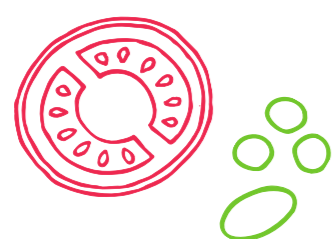


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2






LE MENU DE LA SEMAINE


Semaine du 27 au 31 mars 2023



LUNDI

 Carottes râpées bio
ciboulette 


Sauté de veau aux oignons
(sans viande : kefta de poisson) 

Coquillettes bio 

Tomme blanche

Flan vanille nappé caramel

MARDI

Betteraves bio vinaigrette 

Rôti de dinde jus aux
herbes
(sans viande : galette végétale)


Epinards à la crème


Emmental bio 

Gaufre liégeoise



MERCREDI








JEUDI

Salade de pâtes bio  


Roulé au fromage


Courgettes persillées 

Yaourt à la vanille bio 


Fruit de saison bio  

VENDREDI

Concombre bio vinaigrette  

Brandade de poisson 

Tartare nature

Compote de pommes bio 



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

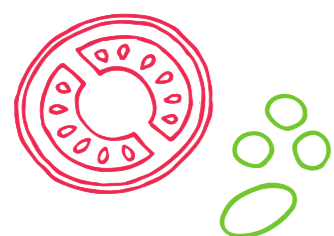


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 3 au 7 avril 2023

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI


























MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Taboulé oriental bio	 Salade Coleslaw bio		 Salade verte	 Salade de maïs concombre bio
 Rôti de porc* à l'estragon (sans viande : quenelles tomate olive)	 Saucisses de volaille (sans viande : omelette)		 Chili sin carne	 Hoki sauce au paprika
 Haricots verts	 Pennes bio		 Riz bio créole	 Chou romanesco
 Petit suisse sucré	 Coulommiers bio	 Petit moulé aux herbes	 Compote pomme fraise bio	 Cantal (AOC)
 Fruit de saison bio	 Mousse au chocolat	 Moelleux chocolat & œufs de Pâques	 Moelleux chocolat & œufs de Pâques	 Moelleux chocolat & œufs de Pâques



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2