

# LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest

SCOUT / PASTAGE / PROXIMITÉ

PORTAGE

Vacances scolaires

## SEMAINE 17

20/04/2026

AU

26/04/2026



LUNDI 20/04/2026	MARDI 21/04/2026	MERCREDI 22/04/2026	JEUDI 23/04/2026	VENDREDI 24/04/2026	SAMEDI 25/04/2026	DIMANCHE 26/04/2026
Carottes râpées vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte et maïs BIO	Farandole de crudités et vinaigrette acidulée (Carottes BIO, chou rouge, radis)	Concombres à la crème	Maquereau à la tomate	Salade Piémontaise au jambon SP: Jambon de poulet
Sauté de veau sauce brune	Saucisse de Toulouse SP: Saucisse de volaille	Bœuf Stroganoff	Blanquette de dinde	Filet de lieu sauce échalote	Sauté de canard	Saumon à la crème
Purée de brocolis	Loubia marocain (Haricots blancs à la tomate et aux épices)	Tortis BIO	Riz BIO et champignons	Mélange 5 céréales	Navets braisés	Brunoise de légumes
Edam BIO	Mimolette	Yaourt fruité BIO	Petit suisse nature BIO et sucre	Emmental	Cantal AOP	Duo de fromages
Orange BIO	Purée pomme poire BIO	Ananas au sirop	Fraise	Purée pomme pêche BIO	Gâteau basque	Kiwi BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Pâtes BIO au fromage	Potage BIO	Blé BIO aux petits légumes	Céleri braisé	Tomates rôties	Soupe à l'oignon	Potage

Sous réserve de modifications.

### Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Le Porc Français	SP Sans Porc	Menu du Chef
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	