

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

31/08/2026

01/09/2026

02/09/2026

03/09/2026

04/09/2026

	RILLETTE ET CORNICHON SALADE DE CŒUR DE PALMIER SALADE DE LENTILLES SALADE BAR ET POTAGE	JAMBON DE DINDE ET CORNICHON SALADE VERTE CONCOMBRE VINAIGRETTE ŒUFS DURS MAYONNAISE	TARTE DE CAMPAGNE ET CORNICHON SALADE MARCO POLO DUO DE CAROTTES CÉLÉRI SALADE BAR ET POTAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE SAUCISSON À L'AIL ET CONICHON MACÉDOINE VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE
	AIGUILLETES CROUSTY + KETCHUP FILET DE HOKI SAUCE NANTUA NUGGETS DE BLÉ + KETCHUP FRITES HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	TRAVERS DE PORC SAUMONETTE AUX CÂPRES QUENELLES NATURE GRATINÉE POMMES DE TERRE NOUVELLE BOR OIGNONS EPINARDS A LA BECHAMEL	SAUTE DE VEAU SAUCE PIZZAIOLA OMELETTE AU FROMAGE FRICASÉE DE COLIN SAUCE TOMATE RIZ IGP POÊLÉE CAMPAGNARDE	FILET DE COLIN SAUCE CRÈME SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ESPAGNOLE BOULETTES DE SOJA SAUCE TAJINE SEMOULE BIO BRUNOISE DE LÉGUMES
	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
	MUFFIN VANILLE PÉPITES DE CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE COMPOTE DESSERT BAR	TARTE ABRICOTS CROISILLONS COMPOTE MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT SALADE DE FRUITS FRAIS	GÂTEAU DU CHEF FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT CARAMEL DESSERT BAR	DONUTS FROMAGE BLANC ET CONFITURE SALADE DE FRUITS FRAIS DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
rien dans son assiette

LUNDI

07/09/2026

MARDI

08/09/2026

MERCREDI

09/09/2026

JEUDI

10/09/2026

VENDREDI

11/09/2026

ICEBERG + MAÏS ET CROÛTONS ŒUFS DURS CE2 + MAYONNAISE MORTADELLE EY CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TOMATES BIO VINAIGRETTE SAUCISSON SEC + CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SALADE VERTE ET DÉS DE JAMBON CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL PASTÈQUE	MELON CHARENTAIS CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE RILLETES + CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE	RADIS BEURRE CHORIZO + CORNICHON POIREAU VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE ROMARIN FILET DE COLIN SAUCE CATALANE BOULETTES DE SOJA SAUCE TAJINE BOULGOUR BIO PILAF RATATOUILLE	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE NORMANDE FILET DE LIEU SAUCE TOMATE OMELETTE AU FROMAGE TAGLIATELLES HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	CHIPOLATAS BBC AU JUS COULES DE COLIN AUX FRUITS DE MER PALET POIS BLÉ SAUCE CRÈME POMMES RISSOLÉES COURGETTES SAUTEES	PIZZA ROYAL SAUMONETTE À L'ARMORICAINE PIZZA AU FROMAGE RIZ IGP CAROTTES FRAÎCHES	STEAK HACHÉ SAUCE CHASSEUR FILET DE COLIN SAUCE TANDOORI PANÉ SARRASIN LENTILLE PURÉE CHOUX-FLEURS BIO
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
ÉCLAIR AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRONS DESSERT BAR	PARIS BREST FRUIT DE SAISON MAESTRO VANILLE DESSERT BAR	TARTE AU CITRON MERINGUEE LIÉGEOIS CAFÉ COMPOTE FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF MOUSSE AU CHOCOLAT PANNA COTTA DESSERT BAR	ORANGE À LA CANNELLE GAUFRE LIÉGEOISE ANANAS AU SIROP DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
rien dans son assiette

LUNDI

14/09/2026

MARDI

15/09/2026

MERCREDI

16/09/2026

JEUDI

17/09/2026

VENDREDI

18/09/2026

CRÊPE AU FROMAGE SAUCISSON À L'AIL + CORNICHON BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE	SALADE DE RIZ NIÇOISE COPPA + CORNICHON TOMATE HVE VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE RADIS BEURRE TARTE AU FROMAGE RILLETTES ET CORNICHON	DUO CAROTTES CÉLÉRI VINAIGRETTE SAUCISSON SEC + CORNICHON CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE	MELON CHARENTAIS BACON + CORNICHON MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE SALADE BAR ET POTAGE
JAMBON BLANC BBC QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA SAUCISSE VÉGÉTALE COQUILLETES BIO ÉPINARDS BÉCHAMEL	PALET POIS BLÉ SAUCE BARBECUE FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE BIO COURGETTES BIO PERSILLÉES	LASAGNE BOLOGNAISE LASAGNE AU SAUMON OMELETTE AU FROMAGE SPAGHETTI BIO HARICOTS VERTS CE2 À L'AIL	SAUTÉ DE VEAU À LA CATALANE POISSON PANÉ + CITRON BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE GRATIN DAUPHINOIS CE2 GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO	CUBES DE COLIN SAUCE BASILIC SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN RIZ CAMARGUAIS IGP JULIENNE DE LÉGUMES BIO PERSILLÉES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT VANILLE BIO BEIGNET CHOCOLAT DESSERT BAR	DONUTS POMMES CUBES CARAMEL FRUIT DE SAISON DESSERT BAR	GÂTEAU BASQUE FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS COMPOTE ANANAS FRAIS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP BANANE AU CHOCOLAT GÂTEAU DU CHEF DESSERT BAR	TARTE FLAN COMPOTE SALADE DE FRUITS FRAIS DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI

MARDI

MERCREDI

**LE REPAS
FRANÇAIS**

JEUDI

VENDREDI

21/09/2026

22/09/2026

23/09/2026

24/09/2026

25/09/2026

CONCOMBRE A LA CREME ET CIBOULETTE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON TARTE AU FROMAGE SALADE BAR ET POTAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE AU BASILIC ET EMMENTAL ŒUFS CE2 DURS MAYONNAISE AU CURRY SALADE DE LENTILLES CE2 SALADE BAR ET POTAGE	DEMI PAMPLEMOUSSE AU SUCRE PIZZA AU FROMAGE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL JAMBON DE DINDE ET CORNICHON	ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE ROSETTE ET CORNICHON POIREAU VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE ASSIETTE DE CRUDITÉ COPPA ET CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE TOMATE ET PAPRIKA FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC TRIO DE LENTILLES, CAROTTES ET CHAMPIGNONS BOULGOUR BIO À LA TOMATE CAROTTES CE2 PERSILLÉES	RÔTI DE VEAU SAUCE VALLÉE D'AUGE CUBES DE SAUMON SAUCE CRÈME ET CORIANDRE ESCALOPE VÉGÉTALE PANÉE RIZ IGP CRÉOLE AUX OIGNONS HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	CHICKEN WINGS SAUCE BARBECUE FILET DE COLIN SAUCE CITRON FLAN DE COURGETTES COURGETTES BIO À L'ESTRAGON POMMES RISSOLÉES	CROQUE FROMGAE CROQUE MONSIEUR VOLAILLE FILET DE CABILLAUD SAUCE TOMATE POMMES VAPEUR CE2 RATATOUILLE	STEAK HACHÉ SAUCE CAMEMBERT FILET DE POISSON MEUNIÈRE PALET POIS BLÉ SAUCE CAMEMBERT PÂTES PERLES HVE JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
COMPOTE MOUSSE CITRON TARTE AU CHOCOLAT DESSERT BAR	CRÊPE AU SUCRE ENTREMET PRALINÉ VERRINE D'AGRUMES DESSERT BAR	COOKIE FRUIT DE SAISON COMPOTE MAESTRO CHOCOLAT	PARIS BREST ABRICOTS AU SIROP SALADE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE FRAÎCHE DESSERT BAR	ÉCLAIR AU CHOCOLAT POMME AU FOUR ET FRUITS ROUGES FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRON DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »