

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
rien dans son assiette

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

28/09/2026

29/09/2026

30/09/2026

01/10/2026

SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE
ESCALOPE VIENNOISE OMELETTE BIO AU FROMAGE BLÉ CE2 À LA TOMATE RATATOUILLE	CARBONADE DE BŒUF BIO FLAMANDE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE RIZ BIO PILAF CAROTTES CE2 PERSILLÉES	LASAGNE BOLOGNAISE LASAGNES DE SAUMON SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUTÉ DE POULET LR SAUCE CHASSEUR PANÉ SARRASIN LENTILLES PURÉE DE POMMES DE TERRE COURGETTES BIO AU GRATIN
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
PARIS BREST ANANAS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE ABRICOT FROMAGE BLANC AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE COMPOTE POMME CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TROPÉZIENNE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

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 - INTERNAT

Scolarest
rien dans son assiette

LUNDI

05/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
HACHIS PARMENTIER
BRANDADE VÉGÉTALE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT
ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

06/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
EMINCÉ DE POULET
SAUCE TANDOORI
FILET DE LIEU
SAUCE CIBOULETTE
BLÉ CÉZILIA
CORDIALE DE LÉGUMES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CITRON
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

07/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
PIZZA ORIENTALE
PIZZA AU FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ÉCLAIR AU CAFÉ
CRÈME DESSERT VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

08/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO
SAUCE MARENGO
OMELETTE BIO
BASQUAISE
PENNES BIO
CHOUX-FLEURS BIO À LA CRÈME
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT
COMPOTE DE POMMES
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

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 - INTERNAT

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI

12/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO 
SAUCE CURRY
PALET DE SOJA
SAUCE CURRY
RIZ IGP CAMARGUAIS 
JULIENNE DE LÉGUMES BIO 
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
ORANGE À LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

13/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
BOULETTE D'AGNEAU
SAUCE ORIENTALE
CUBES DE COLIN 
SAUCE NANTUA
SEMOULE BIO 
CAROTTES CE2 PERSILLÉES
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS
SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

14/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
LASAGNES DE BŒUF
LASAGNES RICOTTA
SALADE VERTE
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE ABRICOTINE
ENTREMETS VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

15/10/2026

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CORDON BLEU
CROC FROMAGE
POMMES DE TERRE CE2 VAPEUR
TRIO DE LÉGUMES BIO 
FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
MOUSSE CHOCOLAT BIO 
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

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. »