

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
rien dans son assiette

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

28/09/2026

29/09/2026

30/09/2026

01/10/2026

02/10/2026

ROUTE DE VOLAILLE ET CORNICHON SALADE DE PERLES RADIS BEURRE SALADE BAR ET POTAGE	POIREAUX VINAIGRETTE CHOU ROUGE AUX RAISINS SECS ASSIETTE DE CHORIZO SALADE BAR ET POTAGE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE COLESLAW SALADE DE RIZ NIÇOISE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE SALAMI CORNICHON MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE SALADE BAR ET POTAGE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE ŒUFS CE2 DURS MAYONNAISE DE LÉGUMES BIO PERSILLÉES VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE ORIENTALE POISSON PANÉ + CITRON QUENELLE NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	OMELETTE BIO AU FROMAGE SAUMONETTE SAUCE CAPRES SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE TORTI BIO BROCOLIS CE2	CUISSE DE POULET BBC SAUCE BASQUAISE FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE CURRY AU LAIT DE COCO LENTILLE CAROTTE POMME DE TERRE MÉLANGE 5 CÉRÉALES EPINARDS BIO AU BEURRE	MERGUEZ ROULÉ GOÛT ORIENTALE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE FRITES CAROTTES CE2 PERSILLÉES	CUBES DE SAUMON SAUCE DIEPPOISE STEAK HACHÉ SAUCE AUX OIGNONS BOULETTES DE SOJA SAUCE AUX OIGNONS RIZ PILAF IGP 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	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
COMPOTE FRUIT DE SAISON DONUTS DESSERT BAR	MUFFIN VANILLE PEPITES DE CHOCOLAT ENTREMETS VANILLE FRUIT DE SAISON DESSERT BAR	TARTE FLAN MOUSSE AU CHOCOLAT ANANAS FRAIS COMPOTE	GÂTEAU DU CHEF COMPOTE CRÈME DE MARRON ET FROMAGE BLANC DESSERT BAR	MOELLEUX CHOCOLAT FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE 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

05/10/2026

CHOU ROUGE
VINAIGRETTE
ROSETTE ET CORNICHON
ICEBERG + MAÏS VINAIGRETTE
SALADE BAR ET POTAGE

SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE DIJONNAISE
FILET DE HOKI
SAUCE ORIENTALE
PALET POIS BLÉ
ORIENTAL
PURÉE DE POMMES DE TERRE
BROCOLIS CE2

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

COOKIE
COMPOTE
ANANAS AU SIROP
DESSERT BAR

MARDI

06/10/2026

POTAGE DE LÉGUMES
ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON
CÉLERI VINAIGRETTE
SALADE BAR ET POTAGE

BOULETTES DE SOJA
SAUCE TOMATE
FILET DE COLIN
SAUCE BEURRE BLANC
BOULETTES DE BOEUF
SAUCE TOMATE
COQUILLETES BIO
COURGETTES EN ESCABÈCHE

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

MOUSSE COCO
FRUIT DE SAISON
TARTE AU CHOCOLAT
DESSERT BAR

MERCREDI

07/10/2026

SOJA VINAIGRETTE
SALADE VERTE ET CROUTONS A L'AIL
TABOULÉ
RADIS BEURRE

SAUTÉ DE CANARD
SAUCE AU POIVRE
FILET DE SAUMON
SAUCE BASILIC
OMELETTE AUX FINES HERBES
POMMES NOISETTE
HARICOTS VERTS CE2

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

PARIS BREST
GÉLIFIÉ CHOCOLAT
PÊCHE AU SIROP
SALADE DE FRUITS FRAIS

JEUDI

08/10/2026

CAROTTES RAPEES BR
VINAIGRETTE
ASSIETTE DE CHORIZO
ET CORNICHON
SALADE HARENG ET POMMES DE TERRE
SALADE BAR ET POTAGE

BLANQUETTE DE VEAU IGP
FILET DE LIEU
SAUCE CRUSTACÉS
PALET POIS BLÉ
SAUCE CRÈME
RIZ CAMARGUAIS IGP
CAROTTES CE2 PERSILLÉES

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

GÂTEAU DU CHEF
FRUIT DE SAISON
ENTREMETS PISTACHE
DESSERT BAR

VENDREDI

09/10/2026

RADIS LEMNÉES
VINAIGRETTE
PIZZA AU FROMAGE
MAQUEREAU À LA TOMATE
SALADE BAR ET POTAGE

FILET DE COLIN
SAUCE CIBOULETTE
RÔTI DE DINDE
SAUCE TAJINE
CURRY LAIT DE COCO
LENTILLES
SEMOULE BIO
LÉGUMES TAJINE

FROMAGE À LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

CRUMBLE AUX POMMES
FROMAGE BLANC
ET COULIS FRUITS ROUGES
MOUSSE CITRON
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

12/10/2026

MARDI

13/10/2026

MERCREDI

14/10/2026

JEUDI

15/10/2026



VENDREDI

16/10/2026

CÉLERI RÉMOULADE COPPA ET CORNICHON SALADE MARCO POLO SALADE BAR ET POTAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RADIS BEURRE PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON SALADE BAR ET POTAGE	SALADE DE LENTILLES ENDIVES AU MIEL CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL MAQUEREAU À LA TOMATE	SALADE CAROTTES, ORANGE ET CURCUMA ROSETTE ET CORNICHON ASPERGES VINAIGRETTE SALADE BAR ET POTAGE	MACÉDOINE VINAIGRETTE BACON ET CORNICHON SALADE VERTE ET CROÛTONS SALADE BAR ET POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO CARBONADE FILET DE HOKI SAUCE TOMATE PALET POIS BLÉ CARBONADE PURÉE DE PATATE DOUCE RATATOUILLE	CARI DE LIEU FALAFELS CARI DE PORC MÉLANGE DE LÉGUMES PENNES BIO	MERGUEZ OU BOUDIN ANTILLAIS SAUMON SAUCE BASILIC RIZ BIO COCO CURRY FRITES BROCOLIS	CROQUE FROMAGE MERLU SAUCE CITRON SAUTÉ DE POULET SAUCE CRÈME POIVRON CAROTTES CŒUR	FILET DE COLIN À LA TOMATE MBAWA DE BŒUF BIO À LA TOMATE OMELETTE BIO FINES HERBES HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS SEMOULE 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
ANANAS AU SIROP GÉLIIFIÉ VANILLE TARTE AU CHOCOLAT DESSERT BAR	MOUSSE CITRON BANANE BIO AU CHOCOLAT GÂTEAU BASQUE DESSERT BAR	CHOUX À LA CRÈME LIÉGEOIS CHOCOLAT COMPOTE SALADE DE FRUITS	FLAN COCO MAISON SALADE DE FRUITS FRAIS ET FRUITS EXOTIQUE FROMAGE BLANC ET MIEL DESSERT BAR	MUFFIN COULIS EXOTIQUE FRUIT DE SAISON DESSERTS LACTÉS VARIÉS 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. »