MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
SALADE DE LENTILLES RILLETTES ET CORNICHON RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE	CONCOMBRE HVE À LA CRÈME TARTE AU FROMAGE COPPA ET CORNICHON SALADE BAR / POTAGE	CAROTTES RÂPÉES BIO SALADE DE LENTILLES CE2 ŒUFS DURS MAYONNAISE JAMBON DE DINDE ET BEURRE	CHIFFONNADE ICEBERG ET MAÏS VINAIGRETTE ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON MACEDOINE CE2 VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE	DUO CELERI CAROTTES SAUCISSON SEC ET CORNICHON SALADE DE POMMES DE TERRE CE2 ET HARENG SALADE BAR / POTAGE
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE CAMEMBERT CUBES DE COLIN SAUCE NANTUA BOULETTES DE SOJA SAUCE DIJONNAISE COQUILLETTES BIO CAROTTES CE2 VICHY	BLANQUETTE DE VEAU LR OMELETTE AU FROMAGE FILET DE HOKI AUX HERBES RIZ PILAF BIO HARICOTS VERTS CE2 À L'AIL	BOULETTES AU BŒUF SAUCE ORIENTALE FILET DE LIEU SAUCE AIGRE DOUCE FALAFELS SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE NUGGET'S DE POISSON + CITRON FRITES COURGETTES FRAÎCHES AU GRATIN	FILET DE COLIN SAUCE TANDOORI SAUTÉ DE PORC LR BBC AUX OLIVES PALET POIS BLÉ JUS À L'AIL MÉLANGE 5 CÉRÉALES CHOUX FLEURS EN PERSILLADE
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 MOUSSE AU CHOCOLAT BIO TARTE POMME RHUBARBE DESSERT BAR	BEIGNET DONUTS CHOCO BANANE RUP AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP DESSERT BAR	TARTE ABRICOTINE VERRINE D'AGRUME GÉLIFIÉ VANILLE ANANAS FRAIS	GÂTEAU DU CHEF FROMAGE BLANC ET MIEL COMPOTE DESSERT BAR	MUFFIN VANILLE PEPITES DE CHOCOLAT MOUSSE CRÈME BRÛLÉE CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT 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. »

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
MACÉDOINE CE2 VINAIGRETTE COLESLAW CHORIZO ET CORNICHON SALADE BAR / POTAGE	BACON ET CORNICHON ICEBERG VINAIGRETTE BETTERAVES BIO ET MAIS VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE		POIREAUX VINAIGRETTE PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON RADIS BEURRE SALADE BAR / POTAGE	SALAMI ET CORNICHON ENDIVES AU MIEL FRIAND AU FROMAGE SALADE BAR / POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE MODE PALET POIS BLÉ SAUCE TOMATE FILET DE HOKI SAUCE CITRON SEMOULE BIO BROCOLIS BIO	CUISSE DE POULET RÔTI FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC FALAFELS AUX OIGNONS GRATIN DAUPHINOIS CE2 ÉPINARDS AU BEURRE	FÉRIÉ	TARTE AU FROMAGE FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC COLOMBO DE PORC BBC LR RIZ IGP SAFRANÉ CORDIALE DE LÉGUMES	FILET DE LIEU SAUCE AURORE BOULETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE PANÉ SARRASIN LENTILLE PÂTES PERLE HVE JULIENNE DE LÉGUMES 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
CHOU À LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT BIO COMPOTE DESSERT BAR	ÉCLAIR AU CHOCOLAT PÊCHE AU SIROP CRÈME DESSERT VANILLE BIO DESSERT BAR		GÂTEAU DU CHEF POMME AU FOUR FROMAGE BLANC À LA CREME DE MARRONS DESSERT BAR	TARTE FLAN LIÉGEOIS CHOCOLAT 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. »

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS MONTAGNARD				
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026
CHIFFONNADE D'ICEBERG AU MAÏS VINAIGRETTE ROSETTE ET CORNICHON SALADE DE CŒUR DE PALMIER SALADE BAR / POTAGE	HOUMOUS ET CHIPS DE MAÏS ŒUFS DURS MAYONNAISE SALADE WALDORF SALADE BAR / POTAGE	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE SALADE VERTE ET DÉS DE JAMBON DE DINDE CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL TOAST AU BRIE ET SALADE	CONCOMBRE FIVE VINAIGRETTE SAUCISSON À L'AIL RADIS BEURRE SALADE BAR / POTAGE	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON ENDIVES CE2 AUX NOIX PIZZA AU FROMAGE SALADE BAR / POTAGE
TARTIFLETTE (POMMES DE TERRE CE2) FILET DE COLIN AUX HERBES TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE BRUNOISE DE LÉGUMES POMMES VAPEUR CE2	PALET POIS/BLÉ SAUCE PROVENCALE AILE DE RAIE SAUCE CAPRES SAUTÉ DE POULET LR SAUCE TOMATE LENTILLES CE2 HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	BOULETTES D'AGNEAU FACON TAJINE POISSON AUX FRUITS DE MER FLAN DE LÉGUMES MÉLANGE 5 CÉRÉALES RATATOUILLE	SAUTÉ DE VEAU LR JUS AU ROMARIN FILET DE LIEU SAUCE CATALANE RIZ BIO CURRY LAIT DE COCO ET POIS CHICHES POMMES NOISETTE FONDUE DE POIREAUX FRAIS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON SAUTÉ DE PORC LR BBC SAUCE CHARCUTIÈRE FALAFELS MACARONI BIO CAROTTES RONDELLES FRAÎCHES 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
GÉLIFIÉ VANILLE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP TARTE AU CHOCOLAT DESSERT BAR	CRÈME DESSERT CHOCOLAT ANANAS AU SIROP DONUTS DESSERT BAR	TARTE AU CITRON MERINGUÉE PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGES COMPOTE ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	GÂTEAU DU CHEF LIÉGEOIS VANILLE POMME CUBE AU CARAMEL DESSERT BAR	BEIGNET AUX POMMES COMPOTE 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. »

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON CHOU ROUGE VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE	BACON ET CORNICHONS TABOULÉ ORIENTAL CÉLÉRI RÉMOULADE SALADE BAR / POTAGE	SARDINE + CITRON RADIS BEURRE COOPA ET CORNICHON PIZZA AU FROMAGE	ROSETTE ET CORNICHON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CRÊPE AU FROMAGE SALADE BAR / POTAGE	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE ASSIETTE DE CHORIZO SALADE DE PERLES LÉGUMIERE SALADE BAR / POTAGE
CARBONADE DE BŒUF BIO FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE PANÉ SARASSIN LENTILLES COQUILLETTES BIO COURGETTES BIO AU GRATIN	CHIPOLATA BBC LR DE PORC OMELETTE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE CRÈME DE POIVRONS POMMES DE TERRE CE2 VAPEUR CAROTTES BIO PERSILLÉES	RIB'S SAUCE BARBECUE FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC PALET POIS BLÉ SAUCE BARBECUE FRITES MÉLANGE BROCOLIS ET CHOUX FLEURS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN FILET DE COLIN SAUCE CITRON BOULETTE AU BŒUF SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS	FILET DE MERLU SAUCE PROVENÇALE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ESTRAGON RIZ IGP AU CURRY,LAIT DE COCO ET POIS CHICHES RIZ IGP HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS
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
BEIGNET AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC ET CONFITURE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP DESSERT BAR	COMPOTE POMMES CUBES ET CARAMEL ÉCLAIR A LA VANILLE DESSERT BAR	PARIS BREST PÊCHE AU SIROP SEMOULE AU LAIT ASSIETTE DE FRUITS	GÂTEAU DU CHEF MOUSSE CHOCOLAT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS DESSERT BAR	BANANE RUP AU CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT 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. »

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026
SALADE WALDORF ASSIETTE DE CHORIZO POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE SALADE BAR / POTAGE	CRÊPE AU FROMAGE SALADE VERTE AU FROMAGE MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE SALADE BAR / POTAGE	SALADE VERTE ET DÉS DE JAMBON DE DE DINDE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON SALADE DE PÂTES	ASSIETTE DE CRUDITÉS ROSETTES ET CORNICHON PIÉMONTAISE SALADE BAR / POTAGE	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE BACON ET CORNICHON POIREAUX MIMOSA SALADE BAR / POTAGE
NUGGETS DE BLÉ FILET DE COLIN SAUCE DIJONNAISE SAUTÉ DE PORC LR BBC SAUCE ESTRAGON TORTIS BIO POÊLÉE DE BROCOLIS,CAROTTES ET CHOUX-FLEURS	SAUTÉ DE VEAU LR IGP SAUCE TOMATE POISSON MEUNIÈRE + CITRON HACHIS PARMENTIER VÉGÉTAL PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE CE2 SAUTÉS	SAUCISSE DE TOULOUSE GRATIN DE MOULES AUX PETITS LEGUMES FEUILLETÉ AU CHÈVRE POMMES AU FOUR CHOUX FLEURS PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET SAUCE JUS AUX HERBES FRICASSÉE DE POISSON AUX FRUITS DE MER PANÉ SARRASIN RIZ IGP RATATOUILLE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAVARIN PALET VÉGÉTAL AU JUS BOULGOUR BIO COURGETTES FRAÎCHES AU CURRY
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
DONUTS FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS GÉLIFIÉ CHOCOLAT DESSERT BAR	COOKIES COCKTAIL DE FRUITS CRÈME DESSERT VANILLE BIO DESSERT BAR	TARTE AU CITRON MERINGUÉE PANNA COTTA ET COULIS ASSIETTE DE FRUITS PÊCHE CUBES AU SIROP	GÂTEAU DU CHEF POMME AU FOUR MOUSSE COCO DESSERT BAR	TARTE ABRICOTS CROISILLON 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. »

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026
POIREAUX VINAIGRETTE SALADE ICEBERG + CROÛTONS AIL OEUFS CE2 DURS MAYONNAISE SALADE BAR / POTAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RADIS BEURRE PIZZA AU FROMAGE SALADE BAR / POTAGE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON CROISILLON CHAMPIGNON ASPERGE VINAIGRETTE ASSIETTE DE CRUDITÉS	SALAMI ET CORNICHON MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE SALADE VERTE HVE ET MOZZARELLA VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE	TABOULÉ ORIENTAL COPPA ET CORNICHON CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE OMELETTE FILET DE COLIN CROÛTE D'HERBES SEMOULE BIO BROCOLIS	CHIPOLATAS LR BBC AU JUS FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON ANETH ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE GRATIN DAUPHINOIS CE2 HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC FALAFELS POMMES RÖSTIES ÉPINARDS À LA CRÈME	BOULETTES DE SOJA SAUCE ESPAGNOLE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ESPAGNOLE RAIE SAUCE NANTUA RIZ IGP SAFRANÉ CHOUX-FLEURS PERSILLÉS	BOLOGNAISE AU THON SAUTÉ DE PORC LR BBC SAUCE PROVENCALE BOLOGNAISE VÉGÉTALE PÂTES RADIATORI JULIENNE DE LÉGUMES 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
GAUFRE AU SUCRE COMPOTE POMME BANANE FRUIT DE SAISON DESSERT BAR	ÉCLAIR VANILLE PANNA COTTA ET COULIS MOUSSE AU CHOCOLAT BIO DESSERT BAR	TARTE FLAN SALADE DE FRUITS FRAIS CRÈME DESSERT CARAMEL PÊCHE AU SIROP	GÂTEAU DU CHEF ANANAS AU SIROP LIÉGEOIS CAFÉ DESSERT BAR	TARTE AUX POMMES RIZ AU LAIT COCKTAIL DE FRUITS 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. »

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - SELF

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/12/2026	INSTANTS ENCHANTÉS 15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026
COLESLAW ROSETTE ET CORNICHON BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE	MOUSSE DE CANARD + BRIOCHE RILLETTES DE SAUMON + BLINIS ENDIVES AUX DEUX RILLETTES POTAGE DE NOËL	MAÏS ET CŒUR DE PALMIERS MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE TABOULÉ ORENTIAL ANDOUILLE ET CORNICHON	CHOU ROUGE AU MAÏS SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON POIREAUX VINAIGRETTE SALADE BAR / POTAGE	RADIS BEURRE FRIAND AU FROMAGE RILLETTES ET CORNICHONS SALADE BAR / POTAGE
PALET POIS BLÉ SAUCE POIVRE BOULETTES AU BOEUF SAUCE POIVRE FILET DE COLIN SAUCE CATALANE RIZ IGP PILAF HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	MOELLEUX DE DINDE FARCIE AU MARRON FILET DE SAUMON À L'OSEILLE PANÉ SARRASIN LENTILLE POMME PIN HARICOTS PLATS CE2	STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU FILET DE HOKI SAUCE OSEILLE OMELETTE AU FROMAGE PENNES BIO RATATOUILLE	SAUTÉ DE VEAU LR IGP DIJONNAISE FILET DE CABILLAUD SAUCE CITRON CROQ FROMAGE LENTILLES CE2 CAROTTES CE2 PERSILLÉES	FILET DE LIEU SAUCE TOMATE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE CURRY DE BOULGOUR BIO BOULGOUR BIO GRATIN DE COURGETTES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSIETTE DE FROMAGES ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CITRON FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRONS COMPOTE DESSERT BAR	ENTREMET CHOCOLAT NOISETTE SALADE DE FRUITS EXOTIQUE MOUSSE COCO DESSERT BAR	MUFFIN AU CHOCOLAT COMPOTE ENTREMETS PISTACHE ANANAS FRAIS	GÂTEAU DU CHEF LIÉGEOIS VANILLE SALADE DE FRUITS FRAIS DESSERT BAR	COOKIES 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. »

Version du 23/09/2026