MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026
SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE ORIENTALE FRICASSÉE DE POISSON SAUCE TOMATE SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO PURÉE FROMAGERE POELEE CAMPAGNARDE	RAVIOLI DE BŒUF + RÂPÉ RAVIOLI AUX LÉGUMES BIO + RÂPÉ SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE PROVENCALE FEUILLETÉ AU FROMAGE RIZ PILAF BIO BROCOLIS
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 CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BROWNIES AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE ENTREMETS PISTACHE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX POMMES FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRONS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE FLAN LIÉGEOIS CAFÉ 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.»

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026
SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE		SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS CRÊPE AU FROMAGE LENTILLES CE2 À LA PAYSANNE CAROTTES BIO PERSILLÉES	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATÉE CUBES DE COLIN SAUCE CRÈME TAGLIATELLES COURGETTES BIO AU GRATIN	FÉRIÉ	CHEESE BURGER BURGER VÉGGIE FRITES
FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES		FROMAGE À LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS AU SUCRE LIÉGEOIS VANILLE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AUX FRUITS FROMAGE BLANC AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON		MUFFIN PEPITES DE CHOCOLAT MOUSSE CRÈME BRÛLÉE 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.»

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026
SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ SAUCE PROVENCALE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE RIZ IGP PILAF HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS	PIZZA REINE PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE	CUISSE DE POULET SAUCE BASQUAISE FILET DE LIEU SAUCE BRESTOISE TORTIS HVE AU BEURRE ÉPINARDS BÉCHAMEL
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
GÂTEAU BASQUE ORANGE À LA CANNELLE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE FLAN SALADE DE FRUITS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COOKIES CRÈME DESSERT CHOCOLAT CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CHOU À LA CRÈME LIÉGEOIS VANILLE 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.»

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026
SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE / POTAGE
FILET DE POULET TANDOORI FILET DE COLIN SAUCE BASILIC PURÉE DE POMMES DE TERRE POELÉE CHAMPETRE	STEAK HACHE AU JUS FILET DE SAUMON SAUCE CITRON SEMOULE BIO GRATIN DE CHOUX FLEURS	RÔTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR NUGGETS DE BLÉ RIZ CRÉOLE BIO JULIENNE DE LÉGUMES BIO	HACHIS PARMENTIER HACHIS VÉGÉTARIEN SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
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 ABRICOT AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET DE FRAMBOISE CRÈME DESSERT VANILLE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE COMPOTE 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.»

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026
SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE
CUISSE DE POULET BBC FILET DE CABILLAUD SAUCE AURORE POMMES VAPEUR CE2 CORDIALE DE LÉGUMES	CORDON BLEU CROC FROMAGE RIZ BIO PILAF CAROTTES CE2 PERSILLÉES	RAVIOLIS DE BŒUF GRATINÉ RAVIOLIS AUX LÉGUMES BIO GRATINÉ SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUTÉ DE BŒUF À LA BOURGUIGNONNE FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO SEMOULE BIO BROCOLIS 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
TARTE AUX POMMES CRÈME DESSERT VANILLE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS TARTE CHOCOLAT CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ENTREMETS CHOCOLAT CRÊPE AU SUCRE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ÉCLAIR VANILLE COMPOTE 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.»

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026
SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE
ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CURRY FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE RIZ BIO BRUNOISE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE VEAU AU JUS FRICASSÉE DE COLIN À LA CRÈME LENTILLES À LA PAYSANNE CAROTTES PERSILLÉES	RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIÈRE CRÊPE AU FROMAGE BOULGOUR BIO RATATOUILLE	LASAGNES DE BŒUF LASAGNES AU SAUMON SALADE VERTE VINAIGRETTE
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
TARTE AU CITRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	PARIS BREST SEMOULE AU LAIT CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BROWNIE ET CRÈME ANGLAISE LIÉGEOIS CAFÉ CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE ABRICOT MOUSSE CITRON 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.»

Version du 23/09/2026

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
Bien dans son assiette

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026
SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE
ESCALOPE VIENNOISE FILET DE LIEU SAUCE CIBOULETTE MÉLANGE 5 CÉRÉALES CAROTTES CE2 PERSILLÉES	TARTIFLETTE TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ORIENTALE FALAFELS SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS	CUISSE DE POULET FILET DE SAUMON SAUCE HOMARDINE POMMES DUCHESSE POÊLÉE VILLAGEOISE
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 SUCRE ANANAS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE ABRICOTS CROISILLONS COMPOTE DE POMMES CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE FROMAGE BLANC ET SALADE DE FRUITS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BÛCHE DE NOËL CLÉMENTINES 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.»

Version du 23/09/2026