

lundi 4 mai 2026

au

vendredi 8 mai 2026

MERCREDI

Salade fromagère

Poisson pané

Pomme vapeur

Edam

Fruit du jour



Dessert de
ma mamie



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Agriculture
Biologique
Europe



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)


Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.
Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.

lundi 11 mai 2026

au

vendredi 15 mai 2026

MERCREDI

Achard de
légumes

Pâtes au saumon

Petit-suisse

Compote



Dessert de
ma mamie



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Agriculture
Biologique
Europe



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.

lundi 18 mai 2026

au

vendredi 22 mai 2026

MERCREDI

Cœur de palmier
en salade

Colin au curry

Gnocchis

Yaourt banane

Fruit du jour



Dessert de
ma mamie



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Agriculture
Biologique
Europe



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)


Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.

lundi 25 mai 2026

au

vendredi 29 mai 2026

MERCREDI

Salade d'endive

Colin à l'oseille

Riz

Fromage blanc

Fruit du jour



Dessert de
ma mamie



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Agriculture
Biologique
Europe



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)


GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112.14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.