

lundi 15 juin 2026 au vendredi 19 juin 2026



Ecole - Notre-Dame

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé		Macédoine mayonnaise
Jambon braisé	Merguez	Pâtes Napolitaine	Calamar à la romaine
Boulgour	Courgette sautée au thym	Pâte	Poireaux à la crème
Piperade	Pomme rissolée	Julienne de légumes	Semoule
Assortiment de laitages		Plateau de fromages	
Abricot au sirop	Beignet chocolat noisette	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert praliné



Dessert de ma mamie



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Label Rouge



Origine France



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



De saison



Local



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur

Origine des viandes :

Jambon braisé : UE

Merguez : (bœuf/mouton) France / UE, hors UE

Scolarest vous informe que nos menus sont établis par une diététicienne et conforme au GEMRCN.

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 allergies.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.

lundi 22 juin 2026 au vendredi 26 juin 2026



LUNDI

Ecole - Notre-Dame

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	Melon		Salade de tomate
Filet de poulet grillé	Sauté de porc aux olives	Couscous de boulette au soja	Brandade de poisson
Gratin de chou-fleur	Pommes de terre vapeur	Semoule	
Blé	Chou de Bruxelles	Légumes à couscous	Haricots verts
Assortiment de laitages		Plateau de fromages	
Abricot au sirop	Tarte pomme crumble	Crème dessert au chocolat	Fruit du jour



Dessert de ma mamie



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Label Rouge



Origine France



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



De saison



Local



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur

Origine des viandes :

Filet de poulet : UE

Sauté de porc : UE

Scolarest vous informe que nos menus sont établis par une diététicienne et conforme au GEMRCN.

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.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.