

lundi 15 juin 2026

au

vendredi 19 juin 2026



Primaire et Collège - Notre-Dame



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE			
	Taboulé	Salade verte, tomate et emmental		Macédoine mayonnaise
	Salade composée	Salade composée		Salade composée
Jambon braisé	Merguez	Colin sauce normande	Pâtes Napolitaine	Nuggets de poulet
Omelette au fromage	Echine de porc		Pâtes à la crème	Calamar à la romaine
Boulgour	Courgette sautée au thym	Riz	Pâte	Poireaux à la crème
Piperade	Pomme rissolée	Jeune carotte persillée	Julienne de légumes	Semoule
Assortiment de laitages	Pastèque	Assortiment de laitages	Plateau de fromages	Liégeois au chocolat
Compote	Beignet chocolat noisette	Fruit du jour	Fruit du jour	Crème dessert praliné
Abricot au sirop			Cocktail de fruits au sirop	
Fruit du jour	Gaufre		Compote de pomme	Flan

- 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)

Origine des viandes :
 Jambon braisé : UE
 Merguez : (bœuf/mouton) France / UE, hors UE
 Echine de porc : France
 Nuggets de poulet : France

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 garanti 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.

lundi 22 juin 2026

au

vendredi 26 juin 2026



Primaire et Collège - Notre-Dame



LUNDI

Salade de riz

Salade composée

Filet de poulet grillé

Quiche lorraine

Gratin de chou-fleur

Blé

Abricot au sirop

Compote

Fruit du jour

MARDI

Melon

Salade composée

Sauté de porc aux olives

Boulettes de bœuf

Pommes de terre vapeur

Chou de Bruxelles

Assortiment de laitages

Tarte pomme crumble

Gâteau maison

Quatre-quarts

MERCREDI

Achard de légumes

Salade composée

Parmentier de saumon

Endive braisée

Assortiment de fromages

Compote

JEUDI

Salade coleslaw

Salade composée

Couscous de boulette au soja

Nuggets de blé

Semoule

Légumes à couscous

Plateau de fromages

Crème dessert au chocolat

Liegeois vanille

Flan caramel

VENDREDI

Salade de tomate

Salade composée

Poulet rôti

Brandade de poisson

Purée

Haricots verts

Assortiment de laitages

Fruit du jour

Compote

Cocktail de fruits au sirop



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)

Origine des viandes :

Filet de poulet : UE

Quiche lorraine : (porc) UE

Sauté de porc : UE

Boulettes de bœuf : UE / Hors UE

Poulet rôti : France

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.