

lundi 31 août 2026 au vendredi 4 septembre 2026



Ecole - Notre-Dame

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	Melon
	Merguez
	Pomme de terre à l'ail
	Poêlée de courgettes
	Tarte pomme crumble

		Salade verte aux olives
Couscous végétarien		Brandade de poisson
Semoule		Haricots verts
Légumes à couscous		
Assortiment de laitages		
Crème dessert vanille		



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 :

Merguez : France

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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 7 septembre 2026 au vendredi 11 septembre 2026



Ecole - Notre-Dame

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade fromagère
Rôti de porc sauce échalotes	Sauté de volaille sauce forestière
Aubergine à l'ail	Petit-pois
Boulgour	Carotte sautées aux oignons
Plateau de fromages	
Compote pomme banane	Gâteau maison

	
	Salade grecque
Paëlla végétarienne	
Riz jaune	Nuggets de poisson
Ratatouille	Haricot vert persillé
Assortiment de laitages	Blé
Flan au caramel	
	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 :

Roti de porc : France

Sauté de poulet : UE /Pologne

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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 14 septembre 2026 au vendredi 18 septembre 2026



LUNDI

MARDI

Ecole - Notre-Dame

JEUDI

VENDREDI

Paupiette de veau aux oignons	Salade de pois chiches
Semoule	Cordon bleu
Carotte persillée	Gratin de chou fleur
Assortiment de laitages	Coquillettes
Fruit du jour	Quatre-quarts

Burger de pois	Chou rouge vinaigrette
Lentille cuisinée	Colin sauce tomate basilic
Champignon poêlé	Pomme de terre sautée
Plateau de fromages	Poêlée de courgette
Compote	Mousse au chocolat



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 :

Paupiette de veau : UE

Cordon bleu : France

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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.