

lundi 31 août 2026

au

vendredi 4 septembre 2026



Collège et primaire - Notre-Dame

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Melon	Concombre menthe fromage blanc		Salade verte aux olives
	Salade composée	Salade composée		Salade composée
	Merguez	Tomates farcies	Couscous végétarien	Poulet rôti 
	Palette de porc à la provençale		Nuggets de blé	Brandade de poisson 
	Pomme de terre à l'ail	Riz	 Semoule	Tortis
	Poêlée de courgettes		Légumes à couscous	Haricots verts
	Tarte pomme crumble	Plateau de fromages	Assortiment de laitages	 Fruit du jour
	Flan patissier	Compote pomme fraise	Crème dessert vanille	Compote
	Quatre-quarts		Liegeois chocolat	
			Flan caramel	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 :

Merguez : France

Palette de porc : UE

Poulet roti : 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



Collège - Notre-Dame

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Rôti de porc sauce échalotes Normandin de veau au jus Aubergine à l'ail Boulgour Plateau de fromages Compote pomme banane Fruit du jour Ananas au sirop	Salade fromagère Salade composée Sauté de volaille sauce forestière Saucisse de Toulouse Petit-pois Carotte sautées aux oignons  Gâteau maison Donuts au sucre Donuts au chocolat	Tomate mozzarella Salade composée Filet de colin au curry  Purée Poêlée de courgettes Plateau de fromages Fruit du jour 	 Paëlla végétarienne Galette végétale Riz jaune Ratatouille Assortiment de laitages Flan au caramel Liegeois vanille Mousse au chocolat	 Salade grecque Salade composée Sauté de poulet sauce marenco Nuggets de poisson Haricot vert persillé Blé  Fruit du jour Compote Abricot au sirop
---	---	--	---	---



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

Normandin de veau : EU / Transformé en France

Sauté de poulet : UE /Pologne

Saucisse de Toulouse : France

Sauté de poulet : UE /Pologne

lundi 14 septembre 2026

au

vendredi 18 septembre 2026



LUNDI

MARDI

Collège - Notre-Dame

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade de pois chiches	Salade de haricot beurre échalote persillée		Chou rouge vinaigrette
Paupiette de veau aux oignons	Salade composée 	Salade composée		Salade composée
Haut de cuisse de poulet rôti 	Cordon bleu	Filet de colin sauce crème et moules 	Burger de pois	Rôti de porc aux herbes 
Semoule 	Merguez	Purée	Omelette au fromage	Colin avec tomate basilic 
Carotte persillée	Gratin de chou fleur	Fenouil braisé	Lentille cuisinée	Pomme de terre sautée
Assortiment de laitages	Coquille	Assortiment de laitages	Champignon poêlé	Poêlée de courgette
Fruit du jour 	Quatre-quarts	Fruit du jour 	Compote 	Mousse au chocolat
Ananas au sirop	Flan pâtissier		Pêche au sirop	Liegeois vanille
Compote pomme poire	Gâteau basque		Fruit du jour	Cheesecake

-  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

Haut de cuisse : France

Cordon bleu : France

Merguez : France

Roti de porc : 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.