

lundi 31 août 2026

au

vendredi 4 septembre 2026

Centre ALAE

## MERCREDI

Concombre menthe fromage  
blanc



Tomates farcies

Haricots verts à l'ail

Compote pomme fraise



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)

**Tomate farcie : UE**

  
**Scolarest**  
GOÛT / 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

Centre ALAE

## MERCREDI

Tomate mozzarella



Filet de colin au curry

Riz pilaf

Poêlée de courgettes

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 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

Centre ALAE

## MERCREDI

Salade de haricot beurre échalote  
persillée

Filet de colin sauce crème et  
moules



Purée

Fenouil braisé

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 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.*