

lundi 21 septembre 2026

au

vendredi 25 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Collège et primaire - Notre-Dame

Salade composée	 Salade composée		Salade composée	Carotte râpée 
Jambon braisé	Emincé de poulet champignons et crème		Pesto de brocoli et pois chiches rôtis	Paupiette de volaille sauce moutarde
Merguez	Galette végétale 		Sauce tomate végétarienne 	Calamar à la romaine
Riz	Gratin de chou fleur		Pâtes 	Purée de légumes
Piperade	Lamelle de pomme de terre			Semoule
Plateau de fromages	Yaourt nature		Assortiment de laitages	
Compote	Pomme 		Fruit du jour 	Liégeois au chocolat
Fruit du jour 			Compote pomme biscuit	Crêpe dessert vanille
Cocktail de fruits au sirop			Pêche au sirop	Riz au lait



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



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Local



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur

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 28 septembre 2026

au

vendredi 2 octobre 2026



Collège et primaire - Notre-Dame

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade batavia aux croûtons 		Salade coleslaw 	
Salade composée	Salade composée		Salade composée	Salade composée
Pilon de poulet cajun	Sauté de porc aux olives 		Pâte ricotta épinard	Steak haché de poulet à la mexicaine
Omelette au fromage	Colin sauce citron 		Croc fromage sauce tomate 	Croquettes de poisson
Gratin de chou-fleur	Lamelle de pomme de terre rôtie		Epinard ricotta	Haricots verts
Riz	Chou vert à la tomate			Blé
Plateau de fromages				Assortiment de laitages
Abricot au sirop	Tarte pomme crumble		Fruit du jour 	Crème dessert caramel
Compote pomme poire	Donut's chocolat		Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert pistache
Fruit du jour 	Panna cotta caramel		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)

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.