



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 2026



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œuf dur Bio et mayonnaise	Concombre Bio bulgare	Carottes râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette	<b>FÉRIÉ</b>
Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce Ranch <i>Boulettes de soja sauce Ranch</i>	Saucisse de Francfort <i>Omelette</i>	Filet de colin au thym	
Salade verte & vinaigrette	Pommes de terre persillées	Blé Bio	Purée de légumes Bio	
Petit suisse aromatisé	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Emmental	
Orange	Liégeois vanille	Ananas	Moelleux au chocolat crème anglaise	

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.














## GOUTERS

		Pain au lait Barre de chocolat Jus de raisin pur jus		
--	--	--	--	--

## LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Œuf plein air	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



Salade de haricots verts	 Salade coleslaw Bio 	 Concombres Bio vinaigrette 	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FERMÉ</b>
 Cordon bleu de volaille <i>Croc fromage</i>	 Sauté de bœuf sauce curry <i>Curry de légumes</i> 	 Filet de lieu à la crème 		
Petits pois carottes	Riz	 Coquillettes		
Mimolette	Yaourt sucré	Tomme blanche		
Brassé aux fruits Bio 	Pomme 	Banane 		
















Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## GOUTERS

		Pain Confiture Lait		
--	--	---------------------------	--	--

## LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Marine Engagée	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Œuf plein air	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Sauce du chef	 Volaille française



**ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI**

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

**Scolarest**  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



**LUNDI**



**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**Mai**

**VENDREDI**

Céleri Bio rémoulade	Carottes râpées aux pommes et à l'orange	Betterave vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	Tomate mozzarella
Nuggets de volaille & ketchup Omelette	Gratin malin de riz et de légumes au cheddar	Sauté de bœuf sauce barbecue <i>Galette de pois chiches sauce barbecue</i>	Hachis parmentier <i>Parmentier de poisson</i>	Filet de saumon sauce aurore
Courgettes au gratin		Blé Bio aux petits légumes	Salade verte Bio & vinaigrette	Torsades
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Emmental	Gouda Bio
Flan chocolat	Clafoutis Bio aux fruits rouges du chef	Ananas frais	Pastèque	Yaourt fraise Bio

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## GOUTERS

Petit beurre  
Lait  
Pomme

## LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Œuf plein air	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



LUNDI











MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**FÉRIÉ**

Pastèque 	 Concombres Bio vinaigrette 	Tomate vinaigrette 	 Œuf dur Bio mayonnaise 
 Quiche aux légumes	 Rôti de porc froid & ketchup <i>Salade de pommes de terre aux dés d'emmental et aux oignons rouges</i>	 Sauté de bœuf sauce forestière <i>Risotto aux champignons</i> 	 Filet de lieu sauce ciboulette 
Salade verte & vinaigrette	Salade de pommes de terre	 Gratin de Brocolis Bio	 Macaroni Bio
Samos	Petit suisse	Yaourt sucré	Bûche de chèvre
 Crème dessert caramel	 Abricot	Choux à la vanille	Ananas 
















Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## GOUTERS

		Pain Confiture Banane		
--	--	-----------------------------	--	--

## LÉGENDE

 Produit de saison	 Agriculture Biologique	 Viande bovine française	 Marine Engagée	 Produit local
 Plat végétarien	 Viande de porc français	 Œuf plein air	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 Haute valeur environnementale (HVE)	 Appellation Origine Protégée	 Indication Géographique Protégé (IGP)	 Sauce du chef	 Volaille française

## LUNDI



## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

 Salade coleslaw Bio	Concombre bulgare	 Rosette et cornichon Œuf dur sauce cocktail	 Betteraves vinaigrette	 Tomate Bio vinaigrette
 Saucisse de strasbourg <i>Omelette au fromage</i>	 Filet de colin meunière	 Émincé de poulet à l'indienne <i>Filet de hoki à l'indienne</i>	 Chili sin carné	 Estouffade de bœuf au paprika <i>Boulettes de soja au paprika</i>
Pommes sautées en persillade	 Gratin de courgettes Bio et Torsades Bio	Julienne de légumes	 Riz Bio	Purée de légumes
Camembert	 Petit suisse aromatisé	 Tomme	 Cantal	Yaourt aromatisé
 Velouté aux fruits	 Melon	 Abricot	Tarte Normande	 Pastèque

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

### GOUTERS

		Madeleine Pomme Lait		
--	--	----------------------------	--	--

### LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



Juin



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

Scolarest  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine vinaigrette	Tomate vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Concombres Bio bulgares	Melon
Crousty de poulet & ketchup <i>Croc fromage &amp; ketchup</i>	Rôti de porc sauce orientale <i>Filet de hoki sauce orientale</i>	Sauté de boeuf au jus <i>Galette lentilles et boulgour au jus</i>	Pizza au fromage	Filet de saumon sauce diable
Pommes vapeur persillées Bio	Riz Bio	Poêlée de légumes	Salade verte & vinaigrette	Gratin de choux fleurs Bio
Petit suisse aromatisé	Tomme blanche	Gouda	Yaourt sucré	Mimolette
Nectarine	Crème dessert chocolat	Riz au lait	Abricot	Beignet à la pomme

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## GOUTERS

		Pain Pâte à tartiner Banane		
--	--	-----------------------------------	--	--

## LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Juin



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026

**ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE**

NATURELLEMENT  
**VAL DE REUIL**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p>Concombres Bio vinaigrette</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon <i>Œuf dur et mayonnaise</i></p>	<p>Pastèque</p>	<p>Salade Grecque Bio (Tomate Bio, olives noires, fêta)</p>	<p>Salade coleslaw</p>
<p>Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i></p>	<p>Colombo de merlu</p>	<p>Rôti de porc au curcuma <i>Mijoté de pois chiches au curcuma</i></p>	<p>Calamars à la Romaine sauce tartare</p>	<p>Tarte au poireau</p>
<p>Coquillettes Bio</p>	<p>Semoule Bio</p>	<p>Riz Bio</p>	<p>Ratatouille à la provençale et Pommes de terres au thym</p>	<p>Salade verte &amp; vinaigrette</p>
<p>Carré de l'est</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>Saint Nectaire</p>
<p>Velouté aux fruits</p>	<p>Nectarine</p>	<p>Fraises &amp; sucre</p>	<p>Melon</p>	

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## GOUTERS

Croissant  
Lait  
Compote

## LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Volaille française



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Rillettes de sardine au fromage frais</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Tomate vinaigrette</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p>
<p>Tortellonis mozzarella Bio &amp; sauce napolitaine à part</p>	<p>Cordon bleu de volaille <i>Omelette gratinée</i></p>	<p>Lasagnes <i>Lasagnes ricotta et épinards</i></p>	<p>Saucisse de Francfort <i>Samoussa aux légumes</i></p>	<p>Brandade de poisson (purée Bio)</p>
<p>Petits pois carottes</p>	<p>Salade verte &amp; vinaigrette</p>	<p>Pommes vapeur persillées Bio</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Camembert Bio</p>	<p>Petit moulé</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>
<p>Abricot</p>	<p>Melon</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Clafoutis Bio aux cerises du chef</p>	<p>Fraises et sucre</p>

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## GOUTERS

		<p>Petit beurre Jus de raisin pur jus Banane</p>		
--	--	--	--	--

## LÉGENDE

<p>Produit de saison</p>	<p>Agriculture Biologique</p>	<p>Viande bovine française</p>	<p>Marine Engagée</p>	<p>Produit local</p>
<p>Plat végétarien</p>	<p>Viande de porc français</p>	<p>Label rouge</p>	<p>Région ultrapériphérique</p>	<p>Appellation Origine Contrôlée</p>
<p>Haute valeur environnementale (HVE)</p>	<p>Appellation Origin Protégée</p>	<p>Indication Géographique Protégé (IGP)</p>	<p>Sauce du chef</p>	<p>Volaille française</p>



**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026



Juin



**LUNDI**

**MARDI**



**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Tomate Bio au basilic	Melon	Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terre)	Choux fleurs sauce cocktail	Carottes râpées Bio vinaigrette
Sauté de bœuf jus aux herbes <i>Boulettes de soja jus aux herbes</i>	Œuf dur mayonnaise	Rôti de porc à la provençale <i>Filet de merlu à la provençale</i>	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>	Filet de lieu sauce nantua
Lentilles et carottes	Taboulé	Purée de légumes Bio	Torsades Bio & râpé à part	Riz
Carré roussot	Fromage blanc	Chanteneige	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé
Flan caramel	Abricot	Velouté aux fruits	Pastèque	Banane

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## GOUTERS

		Pain au lait Pâte à tartiner Pâte de fruit		
--	--	--	--	--

## LÉGENDE

Produit de saison	Agriculture Biologique	Viande bovine française	Marine Engagée	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Label rouge	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée
Haute valeur environnementale (HVE)	Appellation Origine Protégée	Indication Géographique Protégé (IGP)	Sauce du chef	Volaille française