



Scolarest
rien dans son assiette



Septembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre Bio vinaigrette	Jus de fruits de la rentrée	Carottes râpées Bio vinaigrette	Melon	Tomate Bio vinaigrette
Samoussa aux légumes	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce Vallée d'Auge <i>Boulettes de soja sauce Vallée d'Auge</i>	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>	Filet de colin meunière et citron
Pommes vapeur	Salade verte Bio & vinaigrette	Semoule Bio	Torsades	Purée de légumes Bio
Petit suisse Bio aux fruits	Yaourt Bio sucré Quart de Lait	Edam	Gouda Bio	Emmental
Prune	Éclair vanille	Ananas frais	Liégeois chocolat	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 Barre de chocolat Cocktail de fruit		Pain au lait Pâte à tartiner Jus de raisin pur jus		
--	--	--	--	--

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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026



Septembre



LUNDI

MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	Concombre Bio vinaigrette	Pastèque	Oeuf dur et mayonnaise	Salade coleslaw Bio
Tarte butternut comté	Estouffade de bœuf sauce marenco <i>Galette pois chiche emmental sauce marenco</i>	Filet de saumon à la crème	Mac & cheese (Macaroni Bio)	Parmentier de poisson
Salade verte Bio & vinaigrette	Riz	Carottes cuisinées Bio / Semoule Bio	Petit suisse Bio aromatisé	Brie
Yaourt Bio Quart de Lait vanille	Chanteneige Bio	Yaourt Bio sucré	Pomme Bio	Moelleux au chocolat
Melon	Yaourt à boire fraise	Raisin		

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 Jus d'orange pur jus		
--	--	---	--	--

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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026



Septembre



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette	Concombre Bio vinaigrette	Pastèque	Tomate Bio vinaigrette	Taboulé
Cordon bleu Croc fromage	Cacio e pepe (Pennes poivrées & grana padano)	Sauté de boeuf aux oignons <i>Tortilla aux oignons</i>	Lasagnes ricotta épinards	Filet de merlu sauce citron
Petits pois		Haricots verts Bio		Purée de courgettes Bio
Coulommiers Bio	Petit suisse aromatisé	Emmental Bio	Flan chocolat	Vache qui rit Bio
Raisin	Ananas frais	Donut's au sucre	Biscuit	Prune

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 Jus de raisin pur jus 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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



Scolarest
bien dans son assiette



Septembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LE REPAS FRANÇAIS



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate Bio vinaigrette	Concombre vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Melon	Radis & beurre
Omelette au fromage	Tasty crousty <i>Croc fromage</i>	Tarte au saumon et ciboulette	Émincé de poulet sauce Bretonne <i>Galette boulgour emmental sauce Bretonne</i>	Filet de lieu sauce Dubarry
Pommes vapeur persillées Bio	Riz Bio		Carottes Bio à la provençale / Semoule	Macaroni Bio
Chanteneige Bio	Edam Bio	Petit suisse Bio aux fruits	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Raisin	Pomme	Tarte Normande	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 Prune		
--	--	----------------------------	--	--

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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026



Septembre



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Betteraves vinaigrette	Tomate Bio vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées Bio vinaigrette
Saucisse de Francfort <i>Nems aux légumes</i>	Filet de colin à la crème	Sauté de bœuf sauce moutarde <i>Gratin de pommes de terre Bio et chou fleur</i>	Curry de légumes	Bolognaise <i>Bolognaise de lentilles</i>
Lentilles cuisinées	Semoule Bio	Pommes vapeur Bio persillées	Riz	Torsades et râpé
Camembert Bio	Carré de l'est	Chanteneige Bio	Yaourt nature Bio & sucre	Emmental
Pomme Bio	Beignet chocolat	Raisin	Prune	Crème dessert caramel

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 Jus d'orange pur jus		
--	--	--	--	--

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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 05 AU 10 OCTOBRE 2026



LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate Bio vinaigrette	Concombre Bio vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de maïs
Nuggets de poulet & ketchup Omelette & ketchup	Tortellonis Bio mozzarella sauce Provençale	Filet de lieu sauce Normande	Sauté de bœuf sauce madère Boulettes de soja sauce madère	Hachis parmentier Parmentier de poisson
Petits pois carottes		Purée de chou fleur Bio	Semoule	Salade verte & vinaigrette
Yaourt Bio Quart de Lait nature & sucre	Mimolette	Edam	Coulommiers Bio	Petit suisse Bio aux fruits
Poire	Tarte abricotine	Brassé Bio vanille	Prune	Pomme 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

		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 Protégée (IGP)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



**Cultiv
ta forme!**

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026



NATURELLEMENT
VAL DE REUIL



Scolarest
rien dans son assiette

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate vinaigrette	Houmous & Nachos	Cocktail orangé	Concombre vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette de framboise
Saucisse de Toulouse* sauce lingot <i>Tortilla sauce lingot</i>	Risotto à la Napolitaine (Riz Bio)	Poulet rôti & ketchup de légume <i>Sticks de mozzarella & ketchup de légume</i>	Pizza Bio aux légumes	Filet de colin meunière et citron
Carott'Cœur	Camembert Bio	Torsades Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Purée d'automne
Yaourt Bio quart de lait Fraise	Camembert Bio	Mimolette	Chanteneige Bio	Emmental
Raisin	Velouté aux fruits	Banane	Moelleux au chocolat & compotée orangée	Fromage blanc Bio & coulis de fruits rouges

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
Lait nature
Pomme



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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



Scolarest
rien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette	Roulé à l'emmental	Jus de fruits	Salade de pommes de terre	Concombre Bio vinaigrette
Sauté de boeuf sauce Vallée d'Auge <i>Filet de saumon sauce Vallée d'Auge</i>	Saucisse de Francfort <i>Samoussa aux légumes</i>	Omelette & ketchup	Tajine de légumes	Filet de merlu au curry
Pommes vapeur persillées Bio	Petits pois	Pommes de terre röstis	Légumes et semoule	Riz
Mimolette	Yaourt sucré Bio	Petit suisse aux fruits	Camembert Bio	Vache qui rit Bio
Raisin	Flan caramel	Pomme Bio	Brassé aux fruits Bio	Prune

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	Pain	Croissant	Pain	Gaufrette chocolat
Miel	Barre de chocolat	Lait nature	Confiture	Pomme
Compote	Banane	Poire	Jus de raisin pur jus	Cocktail de fruits

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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française



Scolarest
bien dans son assiette

**VACANCES
SCOLAIRES**

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026



Octobre

JOYEUX
HALLOWEEN



LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw Bio	 Macédoine mayonnaise	 Betteraves vinaigrette	 Salade Ducasse	 Potage de potion et râpé
 Chipolata Tortilla	 Tarte chèvre tomate et basilic	 Filet de lieu sauce Diable <i>Filet de saumon sauce Vampire</i>	 Sauté de boeuf sauce Vampire (Ail, ketchup, paprika) <i>Filet de saumon sauce Vampire</i>	 Hachis parmentier d'Halloween (Patate douce Bio) Parmentier de légumes d'Halloween
Lentilles cuisinées	 Salade verte Bio & vinaigrette	 Ratatouille / Semoule Bio	 Farfalles Bio	 Mimolette
Fromage blanc	Yaourt aromatisé	 Emmental Bio	Coulommiers	
Compote	Raisin	 Banane	 Poire	 Carrot'cake du chef & 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 Confiture Pomme	Brioche Lait nature Banane	Pain Barre de chocolat Poire	Madeleine Prune Compote	Pain Pâte à tartiner Jus de raisin pur jus
----------------------------	----------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	--

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)	Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	Volaille française