Scolarest
Bien dans son assiette

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026




NATURELLEMENT VAL DE REUIL

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Betteraves Bio vinaigrette | Carottes râpées Bio vinaigrette | Potage de légumes du chef (Céleri, courgettes, pomme de terre) | Salade Bretonne (Pomme et chou fleur) | Haricots verts vinaigrette de Dijon aux échalotes |
| Pizza au cheddar | Crousty de poulet & ketchup<br>*Nuggets de poisson & ketchup* | Filet de lieu noir sauce Orientale | Bolognaise<br>*Bolognaise de lentilles* | Médaillon de patate douce sauce tandoori |
| Salade verte & vinaigrette | Haricots beurre | Semoule Bio & sauce | Torsades Bio et râpé à part | Purée de brocolis Bio |
| Yaourt nature Bio & sucre | Vache qui rit Bio | Edam | Coulommiers Bio | Emmental Bio |
| Clémentine | Éclair chocolat | 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 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
- Agri Ethique France
- 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 09 AU 13 NOVEMBRE 2026




NATURELLEMENT VAL DE REUIL

MENU VÉGÉTARIEN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Taboulé | Salade coleslaw | FÉRIÉ | Pamplemousse au sucre | Carottes râpées Bio à l'orange |
| Tarte butternut comté | Cordon bleu<br>*Croc fromage* | | Sauté de bœuf au curry<br>*Curry de légumes* | Filet de colin d'Alaska sauce aurore |
| Salade verte & vinaigrette | Petits pois | | Riz Bio | Pommes vapeur ail et persil |
| Yaourt Bio quart lait sucré | Petit suisse Bio aromatisé | | Emmental Bio | Chanteneige Bio |
| Pomme Bio | Orange | | Compote Bio pomme banane | Mousse au chocolat au lait |

*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

## LÉGENDE

- Produit de saison
- Agriculture Biologique
- Viande bovine française
- Marine Engagée
- Produit local
- Plat végétarien
- Viande de porc français
- Label rouge
- Région ultrapériphérique
- Agri Ethique France
- 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 16 AU 20 NOVEMBRE 2026




NATURELLEMENT VAL DE REUIL

MENU VÉGÉTARIEN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Salade d'Armor (Chou-fleur, pomme de terre, maïs) | Salade coleslaw Bio | Tarte aux légumes | Céleri Bio rémoulade | Chou rouge Bio aux pommes |
| Saucisse de Francfort *Omelette* | Pasta e Ceci (Pâtes Bio aux pois chiches et aux petits légumes Bio) | Filet de colin d'Alaska à la Normande | Quiche au poulet *Quiche chèvre tomate basilic* | Raclette *Raclette de légumes* |
| Lentilles et carottes | | Blé Bio | Salade verte & vinaigrette | |
| Coulommiers Bio | Yaourt Bio nature & sucre | Trio de fromage (Edam, Buchette de chèvre, Camembert) | Petit moulé | Petit suisse Bio aux fruits |
| Compote pomme fraise | Beignet Pomme | Clémentine | Crème dessert vanille | Orange |

*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
- Agri Ethique France
- 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 23 AU 27 NOVEMBRE 2026




NATURELLEMENT VAL DE REUIL

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Betteraves vinaigrette | Rillettes de sardines au fromage frais | Potage de légumes Bio du chef (Brocolis, chou fleur, pomme de terre) | Salade piémontaise | Carottes râpées Bio vinaigrette |
| Beignet de poisson sauce tartare | Sauté de bœuf aux 4 épices<br>*Palet de patate douce aux 4 épices* | Gratin de pâtes au jambon<br>*Gratin de pâtes aux champignons* | Lasagnes Epinards Ricotta chèvre | Filet de saumon aux herbes |
| Haricots verts Bio & Pommes vapeur persillées Bio | Carottes cuisinées Bio | | Salade verte Bio & vinaigrette | Riz Bio |
| Yaourt nature Bio & sucre | Brie Bio | Petit suisse Bio aux fruits | Camembert Bio | Gouda |
| Éclair au chocolat | Semoule au lait | Orange | Clémentine | Velouté aux fruits |

*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

Poire

## LÉGENDE

Produit de saison
Agriculture Biologique
Viande bovine française
Marine Engagée
Produit local
Plat végétarien
Viande de porc français
Label rouge
Région ultrapériphérique
Agri Ethique France
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 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026




NATURELLEMENT VAL DE REUIL

MENU VÉGÉTARIEN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Cervelas et cornichon<br>*Œuf dur mayonnaise* | Carottes râpées Bio vinaigrette | Macédoine vinaigrette | Chou fleur sauce cocktail | Salade automnale<br>(pomme, carotte) |
| Filet de colin meunière d'Alaska et citron | Sauté de porc sauce Vallée d'Auge<br>*Galette pois chiche emmental sauce Vallée d'Auge* | Sauté de boeuf sauce basquaise<br>*Filet de limande sauce basquaise* | Boulettes de soja sauce tomate | Bolognaise<br>*Bolognaise de lentilles* |
| Pommes vapeur | Haricots verts & Blé | Purée de courgettes Bio | Riz | Torsades Bio & râpé |
| Mimolette | Emmental Bio | Tomme blanche | Petit suisse aux fruits Bio | Yaourt nature Bio & sucre |
| Pomme Bio | Flan pâtissier | Crème dessert chocolat | Poire | Orange |

*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

Clémentine

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
- Agri Ethique France
- 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 DECEMBRE 2026




NATURELLEMENT VAL DE REUIL

MENU VÉGÉTARIEN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Salade de haricots verts & maïs | Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef | Potage de légumes Bio du chef (Brocoli, céleri, pomme de terre) | Salade coleslaw | Endives emmental |
| Cordon bleu *Croc fromage* | Estouffade de bœuf au poivre *Pavé végétarien sauce poivre* | Tartiflette *Tartiflette légumes* | Filet de lieu noir sauce crème | Nuggets de blé et ketchup |
| Lentilles et carottes | Boulgour | Salade verte & vinaigrette | Purée de pommes de terre | Torsades |
| Edam Bio | Mimolette | Yaourt Bio sucré | Coulommiers Bio | Petit suisse aux fruits Bio |
| Pomme Bio | Compote pomme | Tarte abricotine | Ile flottante | Clémentine |

*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
- Agri Ethique France
- 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

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

Décembre

MENU VÉGÉTARIEN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Salade Coleslaw Bio | Salade de riz niçoise | Potage de potiron Bio du chef |  | Carottes râpées Bio vinaigrette |
| Sauté de bœuf sauce buffalo<br>*Filet de lieu noir sauce buffalo* | Tarte au fromage | Chili con carne<br>*Chili sin carne* | | Lasagnes de légumes |
| Pommes vapeur persillées | Ratatouille | Riz | Repas de Noël | Salade verte & vinaigrette |
| Petit suisse sucré | Emmental Bio | Madame Loïk |  | Yaourt nature Bio & sucre |
| Clémentine | Velouté aux fruits | Ananas frais | | 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

Lait nature

Orange

## LÉGENDE

- Produit de saison
- Agriculture Biologique
- Viande bovine française
- Marine Engagée
- Produit local
- Plat végétarien
- Viande de porc français
- Label rouge
- Région ultrapériphérique
- Agri Ethique France
- 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

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 DECEMBRE 2026

Scolarest – Bien dans son assiette

VACANCES SCOLAIRES

Décembre

NATURELLEMENT VAL DE REUIL

MENU VÉGÉTARIEN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Crispy carottes (galette de carotte) | Céleri Bio rémoulade | Potage de légumes Bio du chef (Haricot vert, courgettes, pomme de terre) | Pamplemousse au sucre | FÉRIÉ |
| Saucisse de Francfort *Omelette* | Quiche aux légumes | Hachis parmentier (purée Bio) *Parmentier de colin d'Alaska* | Pasta Poutine (Farfalles, égréné de bœuf, oignons frits, mozzarella et sauce Brune) *Pasta Poutine végétarienne* | |
| Macaroni Bio | Petits pois carottes | Salade verte & vinaigrette | | |
| Petit suisse aux fruits Bio | Camembert | Mimolette | Yaourt sucré | |
| Orange | Clémentine | Banane | Moelleux aux pommes du chef et sirop d'érable | |

*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<br>Miel<br>Compote | Pain<br>Barre de chocolat<br>Orange | Croissant<br>Lait nature<br>Poire | Pain<br>Confiture<br>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
- Agri Ethique France
- 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 28 DECEMBRE AU 01 JANVIER 2026



Décembre

NATURELLEMENT VAL DE REUIL

MENU VÉGÉTARIEN

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Carottes râpées vinaigrette | Chou rouge aux pommes | Potage Dubarry Bio du chef | Repas de fin d'année | FÉRIÉ |
| Crousty de poulet & ketchup<br>*Croc fromage & ketchup* | Filet de colin d'Alaska à la crème | Tortellonis Bio à la provençale | | |
| Pommes vapeur persillées | Purée de légumes Bio | | | |
| Coulommiers Bio | Yaourt aromatisé | Petit suisse sucré | | |
| Tarte aux poires | Clémentine | Orange | | |

*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<br>Confiture<br>Pomme | Brioche<br>Lait nature<br>Banane | Pain<br>Barre de chocolat<br>Poire | Madeleine<br>Clémentine<br>Compote | |

## LÉGENDE

- Produit de saison
- Agriculture Biologique
- Viande bovine française
- Marine Engagée
- Produit local
- Plat végétarien
- Viande de porc français
- Label rouge
- Région ultrapériphérique
- Agri Ethique France
- 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