Scolarest
Bien dans son assiette



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre			Concombre Bio vinaigrette	
Calamar à la romaine sauce tartare	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce Forestière	Bolognaise	Filet de colin meunière & ketchup
Pommes duchesses	Salade iceberg & vinaigrette	Riz de camargue	Torsades	Purée de légumes Bio
	Yaourt Bio Quart de Lait sucré	Edam Bio		Chanteneige Bio
Brownie et crème anglaise	Éclair chocolat	Pastèque	Melon	Banane
Galette aux céréales Yaourt sucré Prune		Pain au lait Fromage blanc Banane		

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

Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate Bio vinaigrette à l'échalote			
Tarte butternut et comté	Estouffade de boeuf sauce marengo	Hachis parmentier	Mac & cheese (Macaroni Bio)	Filet de lieu à la crème
Haricots verts Bio et Pommes vapeur persillées Bio	Pôelée de légumes et Riz	Salade iceberg & vinaigrette		Carottes cuisinées Bio et Blé Bio
Yaourt Bio Quart de Lait vanille		Camembert Bio	Petit suisse Bio aux fruits	Brie Bio
Melon	Yaourt à boire Fraise	Raisin	Pomme	Moelleux au chocolat
		Brioche Yaourt aromatisé Prune		

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

Scolarest
bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres Bio au fromage blanc		Salade coleslaw Bio	
Cordon bleu	Filet de colin sauce citron	Émincé de poulet aux oignons	Lasagnes ricotta et épinards	Cacio e pepe (Pennes poivrés au grana padano)
Petits pois carottes	Haricots verts Bio et Riz Bio	Purée de courgettes Bio	Salade iceberg & vinaigrette	
Coulommiers Bio		Edam Bio		Yaourt Bio Quart de lait sucré
Raisin	Flan chocolat	Pastèque	Banane	Prune
		Croissant Lait Pomme		

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

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Scolarest – bien dans son assiette

LE REPAS FRANÇAIS

Septembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Bio vinaigrette	Melon			
Omelette gratinée	Rôti de dinde sauce bretonne	Crousty de poulet	Tarte au fromage	Filet de lieu sauce Dubarry
Brocolis Bio et Pommes vapeur persillées Bio	Carotte Bio à la provençale et Semoule Bio	Macaroni Bio	Salade iceberg & vinaigrette	Purée de carottes Bio
		Fromage blanc sucré	Petit suisse Bio aux fruits	Chanteneige Bio
Liégeois vanille	Tarte Normande	Poire	Raisin	Prune
		Marbré cacao Yaourt aromatisé Prune		

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

Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre Bio vinaigrette			Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès
Samoussa aux légumes	Filet de Colin à la crème	Sauté de boeuf sauce moutarde	Curry de légumes	Bolognaise
Carottes cuisinées et Lentilles	Courgettes Bio et Semoule Bio	Chou fleur Bio et Pommes vapeur Bio persillées	Riz	Torsades et râpé
Yaourt Bio Quart de Lait fraise		Carré de l'est	Camembert Bio	
Pomme	Crème dessert caramel	Poire	Beignet chocolat	Prune
		Sablé chocolat Fromage blanc Compote		

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

Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 05 AU 10 OCTOBRE 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate Bio basilic vinaigrette du chef	Carottes râpées Bio aux raisins		
Tortellonis Bio mozzarella sauce Provençale	Nuggets de poulet plein filet & ketchup	Parmentier de légumes	Sauté de bœuf sauce madère	Filet de merlu sauce Normande
	Petits pois carottes	Salade iceberg & vinaigrette	Haricots verts Bio et Semoule Bio	Purée fermière Bio
Yaourt Bio sucré			Coulommiers Bio	Chanteneige Bio
Raisin	Tarte abricotine	Mousse au chocolat	Compote	Prune
		Croissant Fromage blanc sucré Jus d'ananas		

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

Scolarest — Bien dans son assiette

Cultiv' ta forme!

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

La Semaine des saveurs, les légumes à l'honneur !

Coachs Lebrun

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Houmous de chou-fleur & Nachos	Gaspacho carotte orange et curcuma		Carottes râpées Bio vinaigrette de framboise
Saucisse de Toulouse* sauce lingot Tortilla sauce lingot	Risotto à la Napolitaine (Riz Bio)	Poulet rôti & ketchup de betterave	Pizza Bio aux légumes	Filet de colin meunière et citron
Carott'Cœur		Ratatouille et Torsades Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Purée de potiron
Yaourt Bio Quart de lait sucré			Chanteneige Bio	
Raisin	Ananas frais	Crème dessert Mont Blanc vanille	Moelleux au chocolat & compotée orangée	Fromage blanc coulis de fruits exotiques
		Brioche Yaourt aromatisé Banane		

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

Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

VACANCES SCOLAIRES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé à l'emmental	Salade coleslaw Bio			
Sauté de bœuf sauce Vallée d'Auge	Saucisse de francfort *Samoussa aux légumes*	Omùelette fromage	Couscous végétarien	Filet de merlu au curry
Pommes vapeur persillées Bio	Petits pois	Rösti de légumes	Légumes couscous et Semoule Bio	Chou-fleur Bio persillé et Riz Bio
		Petit suisse fruits Bio	Camembert Bio	Vache qui rit
Raisin	Flan caramel	Chou à la crème	Banane	Ananas
Pain & beurre Yaourt aromatisé Pomme	Pain aux céréales Chanteneige Compote	Pain au chocolat Fromage blanc Jus d'ananas	Pain complet & confiture Petit suisse sucré Poire	Moelleux fraise Yaourt à boire Banane

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

Scolarest
bien dans son assiette

VACANCES SCOLAIRES

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

Octobre

JOYEUX HALLOWEEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc Bio vinaigrette balsamique		Betteraves Bio vinaigrette		
Filet de lieu sauce diable	Croc fromage	Sauté de boeuf sauce Vampire (Ail, ketchup et paprika)	Tarte chèvre tomate et basilic	Parmentier de poisson d'Halloween (Patate douce Bio)
Courgettes Bio et Farfalles Bio	Carottes cuisinées et Lentilles	Gratin de butternut Bio et Riz Bio	Salade iceberg & vinaigrette	
	Emmental Bio		Coulommiers Bio	Pont l'évêque
Liégeois vanille	Raisin	Ananas frais	Poire	Carrot' cake du chef & nappage caramel
Pain de campagne et barre de chocolat Yaourt aromatisé Poire	Pain Chanteneige Compote	Pain au lait Fromage blanc Orange	Pain & confiture Petit suisse aux fruits Jus d'ananas	Petit beurre Lait Banane





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