Scolarest
bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

Novembre

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Carottes râpées Bio mimolette		Betteraves Bio vinaigrette	
PLAT	Pizza au cheddar	Crousty de poulet & ketchup	Tajine de légumes d'Automne aux raisins secs	Filet de lieu noir sauce tandoori	Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade iceberg & vinaigrette	Haricots beurre persillés	Semoule Bio	Carottes cuisinées Bio et Pommes vapeur Bio	Torsades Bio et râpé
LAITAGE	Yaourt sucré Bio		Bûche de chèvre		Petit suisse aromatisé Bio
DESSERT	Eclair au chocolat	Banane	Ananas frais	Clémentine	Poire
GOUTERS			Pain au lait Fromage blanc Jus de raisin		

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

Scolarest
bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026



Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pommes de terre Bio		FÉRIÉ		Carottes râpées à l'orange
PLAT	Tarte butternut et comté	Cordon bleu		Curry de légumes	Filet de colin d'Alaska sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade iceberg & vinaigrette	Petits pois		Riz Bio	Pommes vapeur Bio ail et persil
LAITAGE		Petit suisse Bio aromatisé		Yaourt Bio quart lait sucré	
DESSERT	Moelleux chocolat	Clémentine		Ananas frais	Crème dessert vanille
GOUTERS					

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

Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Chou rouge Bio aux pommes	Céleri Bio rémoulade	Salade coleslaw Bio
PLAT	Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille*	Pasta e Ceci (Pâtes Bio aux pois chiches et aux petits légumes Bio)	Raclette *Raclette de volaille*	Quiche au fromage	Filet de merlu sauce Normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles et carottes			Gratin de courgettes et Pommes de terre	Brocolis Bio et Farfalles Bio
LAITAGE	Coulommiers Bio	Yaourt sucré Bio			
DESSERT	Orange	Beignet Pomme	Clémentine	Beignet pomme	Liégeois chocolat
GOUTERS			Croissant Lait Poire		

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

Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Novembre

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Carottes râpées Bio vinaigrette	Céleri Bio rémoulade	
PLAT	Beignet de poisson & ketchup	Sauté de bœuf aux 4 épices	Gratin de pâtes au jambon *Gratin de pâtes au poulet*	Lasagnes Epinards Ricotta chèvre	Risotto de butternut au thym (Riz Bio)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio	Semoule Bio		Salade iceberg & vinaigrette	
LAITAGE	Chanteneige Bio	Brie			Pont l'Evêque
DESSERT	Semoule au lait	Clémentine	Velouté aux fruits	Mousse au chocolat	Banane
GOUTERS			Pain de campagne Emmental Jus de pomme		

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

Scolarest
Bien dans son assiette



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Cervelas et cornichon *Roulade de volaille et cornichon*		Salade automnale (pomme, carotte)
PLAT	Omelette gratinée	Rôti de porc sauce Vallée d'Auge *Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge*	Sauté de boeuf sauce basquaise	Croc fromage	Bolognaise de thon
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Haricots verts Bio et Blé Bio	Purée de courgettes Bio	Ratatouille et Riz	Torsades Bio et emmental râpé
LAITAGE	Tomme Bio	Saint Nectaire		Yaourt Bio sucré Quart de Lait	
DESSERT	Clémentine	Crème dessert chocolat	Brunoise de fruits et coulis exotique	Poire	Flan pâtissier
GOUTERS			Pain Emmental Pâte de fruits		

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

Scolarest
bien dans son assiette



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves Bio mozzarella		Carottes râpées Bio vinaigrette		
PLAT	Cordon bleu	Estouffade de bœuf au poivre	Tartiflette légumes	Filet de lieu noir à la crème	Tortilla Bio du chef
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles	Brocolis Bio et Boulgour Bio	Salade iceberg & vinaigrette	Purée de pommes de terre Bio	Torsades Bio
LAITAGE		Carré de l'est		Yaourt Bio aromatisé	Petit suisse aux fruits Bio
DESSERT	Clémentine	Poire	Mousse au chocolat	Tarte abricotine	Pomme
GOUTERS			Croissant Petit suisse aux fruits Jus d'ananas		

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

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

Décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw Bio				Céleri Bio rémoulade
PLAT	Sauté de bœuf sauce buffalo	Tarte au fromage	Chili con carne		Lasagnes de légumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Ratatouille	Riz Bio	Repas de Noël	Salade iceberg & vinaigrette
LAITAGE		Yaourt Bio Quart de Lait sucré	Madame Loïk		
DESSERT	Velouté aux fruits	Banane	Ananas frais		Orange
GOUTERS			Brioche Yaourt aromatisé Banane		

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

Scolarest
Bien dans son assiette



Décembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 DECEMBRE 2026

VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Céleri Bio rémoulade	Chou rouge Bio vinaigrette		FÉRIÉ
PLAT	Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille*	Quiche aux légumes	Parmentier de poisson (purée Bio)	Pasta Poutine végétarienne (Farfalles, égréné végétal, oignons frits, mozzarella et sauce Brune)	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Macaroni Bio	Petits pois carottes	Salade iceberg & vinaigrette		
LAITAGE	Chanteneige Bio			Yaourt sucré Bio	
DESSERT	Orange	Clémentine	Mousse au chocolat	Moelleux du chef aux pommes et sirop d'érable	
GOUTERS	Pain & beurre Yaourt aromatisé Pomme	Pain complet & confiture Petit suisse sucré Compote	Pain au chocolat Fromage blanc Jus d'ananas	Pain aux céréales Chanteneige Clémentine	

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

Scolarest – Bien dans son assiette



Décembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 28 DECEMBRE AU 01 JANVIER 2026

VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Endives emmental	Betteraves Bio vinaigrette	FÉRIÉ
PLAT	Crousty de poulet & ketchup	Tortellonis Bio mozzarella sauce Napolitaine	Filet de colin d'Alaska à la crème	Boulette de soja sauce pizzaiolo	
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes noisettes		Purée de légumes Bio	Julienne de légumes Bio et Riz Bio	
LAITAGE	Coulommiers Bio	Yaourt sucré Bio			
DESSERT	Poire	Kiwi	Banane	Clémentine	
GOUTERS	Pain & beurre Petit suisse sucré Fruits secs et Compote	Pain complet & confiture Yaourt aromatisé Pâte de fruit	Madeleine Compote à boire Jus de pomme	Pain aux céréales & barre de chocolat Fromage blanc sucré Jus de raisin	

Produit de saison
Œufs Plein Air
Viande bovine française
Marine Engagée
Appellation Origine Protégée
Volaille française
Plat végétarien
Label rouge
Indication Géographique Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Viande bovine française
Agriculture Biologique
Agri éthique France
Bleu Blanc Cœur
Région ultrapériphérique
Appellation Origine Contrôlée
Viande de porc français