

Menu Végétarien

LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Concombre vinaigrette			Crêpe au fromage	
 Sauté de porc* à la dijonnaise  Sauté de dinde à la dijonnaise	 Bolognaise de lentilles	 Pilon de poulet rôti au jus Maternelle: sauté de poulet	 Rôti de bœuf et ketchup	 Dés de colin sauce ciboulette
Quinoa BIO aux petits légumes	Farfalles Bio et fromage râpé	 Haricots beurre persillés Blé	Gratin de brocolis BIO	Riz camarguais
 Yaourt nature Bio et confiture de fraises	 Brie BIO	Tomme noire		 Cantal
	 Orange BIO	Raisin	 Purée pomme banane BIO (sans sucres ajoutés)	 Poire BIO

Goûters

BN au chocolat Pomme	Biscuit Petit Beurre Fromage blanc	Pain + pâte à tartiner Lait	Yaourt aromatisé Madeleine BIO marbrée au chocolat	Purée pomme poire Bio (sans sucres ajoutés) Pain + beurre
-------------------------	---------------------------------------	--------------------------------	---	---

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

SEMAINE DES SAVEURS

Menu Végétarien

LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	MERCREDI 14/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
Salade de tomates <u>basilic</u>		Gaspacho carottes, oranges et <u>curcuma</u>	Salade d'endives et mimolette	
Filet de merlu sauce tomate 	 Steak haché au jus	 Couscous de poulet Maternelle: sauté de poulet 	 Sausisse végétale	 Lieu sauce beurre blanc
Purée de haricots verts	<u>Carott' Cœurs</u> et ketchup	Semoule BIO  Légumes de couscous	Purée de potiron	Poêlée de <u>chou romanesco</u> (carottes, céleri rave, courgettes, chou romasco) <u>Coquillettes</u>
 Yaourt nature BIO 	Mimolette	Fromage blanc BIO  et coulis de fruits rouges		Gouda
	 Raisin BIO 		 Cake abricots <u>romarin</u>	 Banane BIO 

Goûters

Gâteau Marbré Purée pomme pruneaux (sans sucres ajoutés)	Pain et barre de chocolat Lait	Croissant Poire	Pain et confiture de fraises Fromage blanc nature	Pomme Pompon au chocolat
--	---------------------------------------	------------------------	--	---------------------------------

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc- Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra- périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable France	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	MERCREDI 21/10/2026	JEUDI 22/10/2026	VENDREDI 23/10/2026
	Betteraves aux pommes	 Salade coleslaw		Macédoine mayonnaise
 Sauté de bœuf BIO sauce échalote 	 Cordon bleu	 Sauté de poulet sauce crème 	 Filet de Hoki sauce dieppoise	Parmentier de lentilles à la patate douce 
Choux fleurs béchamel Riz	Frites et ketchup	Epinards et pommes de terre à la crème	Pennes	(plat complet)
Fourme d'Ambert AOP 		Fromage blanc	Saint Nectaire 	Fromage blanc aromatisé
Orange	 Crème dessert caramel		Raisin	

Goûters

Pain et chocolat Purée pomme abricot (sans sucres ajoutés)	Palets Breton Petit suisse aux fruits	Muffin aux pépites de chocolat Pomme	Gâteau fourré aux pommes Yaourt nature	Quatre-Quarts maison  Poire
--	--	---	---	---

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu **Végétarien**

HALLOWEEN

LUNDI 26/10/2026	MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	VENDREDI 30/10/2026
	Houmous de choux fleurs	Potage de butternut et emmental râpé		Carottes rapées BIO au cumin
Filet de colin sauce ciboulette	Pizza aux fromages	Roti de dinde sauce curry	Tajine de poulet	Nuggets de poisson sauce tartare
Haricots verts persillés Riz	Salade verte	Brocolis Coquillettes	Semoule	Purée de potiron gratinée au cheddar
Edam	Fromage blanc		Tomme noire	
Pomme		Banane	Orange	Donuts au sucre

Goûters

Pain et beurre Yaourt aromatisé	Beignet chocolat Poire	Pain et confiture d'abricots Lait	Pain au chocolat Purée pomme coing (sans sucres ajoutés)	Pain Vache qui rit
------------------------------------	---------------------------	--------------------------------------	--	-----------------------

Légende

Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu Végétarien

LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Potage Dubarry et fromage râpé		 Œuf mayonnaise
 Filet de lieu noir sauce citron	  Blanquette de poulet	 Curry de patate douce et lentilles	  Sauté de bœuf BIO sauce carbonade	 Filet de merlu sauce romarin
 Tortis	 Riz camarguais	(plat complet)	 Carottes BIO au jus Pommes de terre vapeur	 Poêlée cordiale persillée (haricots verts, courgettes, carottes, céleri, oignons) Farfalles + fromage râpé
	 Yaourt nature BIO		Saint Paulin	
 Crème dessert à la vanille		Pomme	Salade de fruits	 Poire BIO

Goûters

Pain au lait et barre de chocolat au lait Lait	Madeleines Purée pomme poire BIO (s/sucres ajoutés)	Viennoise aux pépites de chocolat Jus de pomme 100%	Pain et confiture de fraises Banane	Pain aux céréales et beurre Crème dessert au chocolat
---	---	--	--	--

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu Végétarien

FERIÉ

LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026
Salade de chou rouge râpé et dés d'emmental			Salade coleslaw	
 Pilon de poulet rôtis au jus Maternelle: sauté de poulet	Omelette 		 Sauté de dinde sauce colombo	 Colin sauce provençale
 Pommes de terre vapeur persillées	Gratiné de patate douce		Ratatouille Quinoa Bio 	Printanière de légumes
	 Saint Nectaire 		 Yaourt nature Bio 	 Camembert BIO 
 Orange Bio 	 Pomme BIO 			Gâteau au chocolat maison

Goûters

Lait Pain au lait et chocolat	Petit suisse aromatisés Moelleux fourré aux pommes		Pain aux céréales Chanteneige	Banane Pain et pâte à tartiner
----------------------------------	---	--	----------------------------------	-----------------------------------

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu Végétarien

LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026
Salade verte et dés de gouda		Potage de légumes et fromage râpé	Salade avocat et tomates	
 Rôti de dinde sauce aux oignons 		 Sauté de bœuf BIO sauce romarin 	Parmentier de patates douces et lentilles 	 Poisson pané
Gratin de panais et carottes	(plat complet)	Ratatouille Semoule	(plat complet)	Haricots verts persillés Riz
	 Chanteneige BIO 			 Yaourt blanc nature BIO 
Purée de pomme poire Bio (sans sucres ajoutés) 	 Poire Bio 	Banane	 Gâteau moelleux coco maison	 Clémentine BIO 

Goûters

Pomme	Yaourt aromatisé	Lait nature	Muffin	Pain
Gâteau marbré	Baguette viennoise et pépites de chocolat	Pain et pâte à tartiner	Yaourt nature	Saint Paulin

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu Végétarien

LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
	Salade de betterave mâche	Potage de potiron et emmental	Carottes râpées vinaigrette au citron	
Filet de lieu sauce ciboulette 	Sauté de poulet sauce safranée 	Hachis parmentier maison 	Tarte butternut au Comté AOP 	Roti de bœuf sauce aux épices 
Fondue de poireaux Riz	Petits pois à la lyonnaise Tortis 	(plat complet)	Salade verte	Blé томатé aux petits légumes
Gouda	Fromage blanc Bio 			Tomme noire
Pomme BIO 		Salade de fruits nature	Liégeois chocolat	Clémentine BIO 

Goûters

Purée pomme pêche BIO (sans sucres ajoutés) Pain et beurre	Lait nature Barre bretonne	Yaourt nature BN au chocolat	Banane Pain et chocolat	Purée pomme banane (sans sucres ajoutés) Moelleux citron
--	-------------------------------	---------------------------------	----------------------------	--

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable France	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu Végétarien

LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
		Potage de choux fleurs + croûtons	Salade d'agrumes	
 Emincé de dinde BIO au curry 	 Tortelleni tomate mozza	 Bœuf Bio sauce bourguignogne 	 Poulet sauce crème 	Calamars à la romaine sauce citron
Choux de Bruxelles Pommes de terre	Salade verte	Carottes vapeur Pennes Bio 	Haricots verts BIO Boulgour 	Riz
 Mimolette	 Fromage blanc Bio 	Yaourt nature		Emmental
 Poire BIO 	 Purée de pomme poire BIO (sans sucres ajoutés)		 Crème dessert caramel	 Kiwi BIO 

Goûters

Fromage blanc nature Moelleux aux pommes	Pomme Pain aux céréales et confiture de fraises	Lait Croissant	Petit suisse BN au chocolat	Crème dessert vanille Gallettes Saint Michel
---	--	-------------------	--------------------------------	---

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu **Végétarien**

LUNDI 07/12/2026	MARDI 08/12/2026	MERCREDI 09/12/2026	JEUDI 10/12/2026	VENDREDI 11/12/2026
Salade de pâte diablo (pâtes tricolores, poivrons, tomates, mayonnaise et persil)	Salade verte vinaigrette	Potage Butternut et Emmental râpé		
 Rôti de dinde sauce forestière 	 Façon Choucroute saucisse de porc s/porc: saucisse de volaille	 Sauté de bœuf BIO sauce charcutière 	Chili sin carne 	 Filet de colin sauce armoricaine
Petits pois carottes	Chou à choucroute Pommes de terre vapeur	Purée de pommes de terre	Riz	Quinoa BIO  aux petits légumes
	 Fromage blanc Bio 		Saint Paulin	 Yaourt nature Bio 
 Maestro au chocolat		Clémentine	Salade de fruits frais	 Banane Bio 

Goûters

Pain complet et beurre Poire	Pain Camembert	Yaourt aromatisé Brownie	Pain au lait et chocolat Pomme	Purée de pomme Bio (sans sucres ajoutés)  Petits-Beurre aux pépites de chocolat
-------------------------------------	-----------------------	---------------------------------	---------------------------------------	--

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu Végétarien

**INSTANTS
★ ENCHANTÉS**

LUNDI 14/12/2026	MARDI 15/12/2026	MERCREDI 16/12/2026	JEUDI 17/12/2026	VENDREDI 18/12/2026
	Salade verte vinaigrette aux herbes			
 Sauté de porc sauce basquaise Sauté de dinde sauce basquaise	 Lasagnes Ricotta épinards chèvre			 Filet de Hoki sauce Normande
Semoule	(Plat complet)	<i>Menu de Noël</i>	<i>Menu de Noël</i>	Purée de patate douce
Brebis crème	 Fromage blanc BIO nature			 Camembert BIO
 Orange Bio				 Poire BIO

Goûters

Palet breton Petit suisse aromatisé	Pain + barre de chocolat au lait Pomme	Croquant coco Yaourt aromatisé	 Lait Pain d'épices	Jus de pommes 100% Moelleux aux fraises
--	---	-----------------------------------	---	--

Légende

 Haute Valeur Environnementale	 Recette du chef	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu-Blanc-Cœur	 Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée	 Viande d'origine Française	 Région Ultra-périphérique	 Filière marine engagée	 Local	 Label Rouge	 Produit BIO	 Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	 Commerce équitable	 Plat végétarien
---	---	---	---	--	--	---	---	--	---	---	---	---	--	---

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

Menu **Végétarien**

FERIÉ

LUNDI 21/12/2026	MARDI 22/12/2026	MERCREDI 23/12/2026	JEUDI 24/12/2026	VENDREDI 25/12/2026
Carottes râpées vinaigrette		Potage de haricots verts + croûtons		Joyeux Noël 
Colombo de dés de poisson 	Falafels sauce fromage blanc aux herbes 	Sauté de dinde sauce à la crème et aux champignons  	 Cordon bleu 	
Haricots beurre Riz	Poêlée campagnarde (haricots beurre, carottes, haricots verts, oignons) Semoule 	Gratin de Butternut et pommes de terre	Rosti de légumes et ketchup 	
Fromage blanc nature	Brie	Yaourt nature	 Tomme noire	
	Kaki		Brownie crème anglaise 	

Goûters

Barre bretonne Poire	Pain au lait et chocolat Purée pommes pruneaux (sans sucres ajoutés)	Céréales Miel Pops® Lait nature	Pomme Petits-beurre pépites de chocolat	
-------------------------	--	------------------------------------	--	--

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

LUNDI 28/12/2026	MARDI 29/12/2026	MERCREDI 30/12/2026	JEUDI 31/12/2026	VENDREDI 01/01/2027
	Salade verte	Potage de brocolis + Emmental		 
 Hachis parmentier	Filet de merlu sauce moqueca (ail, persil, curcuma, coriandre, épices espagnoles, tomate, lait coco) 	 Sauté de bœuf jus au thym	Pizza margherita 	
(plat complet)	Pommes de terre rissolées	Coquillettes	Salade verte	
Gouda	Fromage blanc aromatisé		Fromage blanc nature	
Purée de pomme (sans sucres ajoutés)		Salade de fruits	Liégeois chocolat	

Goûters

Moelleux fourré fraise	Compote pomme fraise	Jus de pomme Bio 100%	Banane	
Yaourt nature	Pain et pâte à tartiner	Pain au lait et barre de chocolat	Galette Saint Michel	

Légende

														
Haute Valeur Environnementale	Recette du chef	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu-Blanc-Cœur	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française	Région Ultra-périphérique	Filière marine engagée	Local	Label Rouge	Produit BIO	Fruits, légumes, produits laitiers => Aide de l'UE à destination des écoles	Commerce équitable	Plat végétarien

Scolarest vous souhaite un bon appétit !