



Lundi 02 Février

au

vendredi 06 février 2026

RODEZ

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées aux pommes Taboulé Salade de betterave	Laitue iceberg vinaigrette aux noix Oeufs durs thon mayonnaise Bouillon de volaille vermicelle	Soupe de potiron Macédoine mayonnaise Mâche au gouda	Salade de Riz à l'orientale Saucisson à l'ail Champignons à la grecque	Céleri rémoulade Salade d'endives mimolette Salade boulgour aux légumes
Cordon bleu de volaille	Lasagnes à la bolognaise	Pilon de Poulet rôti au four	Croque fromages	Nuggets de poisson
Filet de Colin nature	Filet merlu sauce citron	Filet colin et citron	Omelette aux herbes	Escalope de porc grillée
Pommes de terre rissolées	Haricots verts aux oignons	Carottes persillées	Potiron rôti au thym	Fondue de poireaux
Gratin de chou-fleur		Lentilles	Tortis	Riz blanc
Fromage carre	Mimolette	Vache Picon	Type Emmental	Fromage Carré frais
Tomme blanche	Fourme d'ambert	Croc lait	Gouda	Petit moule ail et fines herbes
Chandeleur	Compote	Salade de kiwi	Gateau de pain perdu au chocolat	Clémentine
Mousse au chocolat noir	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison

Scolarest vous informe

	Dessert de ma mamie		Appellation d'Origine Protégée (AOP)
	Pêche responsable		Agriculture Biologique Europe
	Recette du chef		Label Rouge
	Origine France		Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
	De saison		
	Local		
	Haute Valeur Environnementale (HVE)		
	Plat végétarien		
	Bleu Blanc Cœur		

0

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.
Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.



Lundi 09 février au

vendredi 13 février 2026

RODEZ

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes au herbes Salade coleslaw Pâté de foie cornichon	Salade de haricots verts Macédoine au thon mayonnaise Potage du jardinier	Mache aux croutons Oeuf dur Salade d'agrumes au fenouil	Salade piémontaise Batonnet de surimi Salade quinoa aux pommes	Batavia aux croûtons Roulade de volaille Salade d'endives aux poires
Emincé de dinde sauce estragon	Steak haché poulet au jus	Sauté de porc sauce moutarde	Mac and cheese	Paupiette de veau au jus
Gratin du pêcheur	Colin huile curcuma paprika	Ravioli boeuf sauce tomate	Macaronis aux légumes	Boulettes d'agneau au curry
Carottes braisées frais persillées	Brocolis	Petits pois aux oignons	Panais à la crème et épices douces	Ratatouille légumes
Lentilles	Riz créole paprika	Lentilles		Purée de pomme de terre
Tomme grise	Edam	Yaourt nature sucre	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Fromage Carré frais	Mimolette	Yaourt aux fruits	Fromage à tartiner	Yaourt nature et sucre
Gâteau pompon Fromage blanc confiture fraises	Cocktail de fruit au sirop Fruit de saison	Salade de bananes, oranges et fruits secs Fruit de saison	Compote pomme cannelle Tutti Frutti Mousse tiramissu	Tarte flan Pâtissier Fruit de saison



Scolarest vous informe

0

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112.14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.



Lundi 16 février au

vendredi 20 février 2026

RODEZ

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade pommes de terre Salade Iceberg aux maïs	Salade de chou-fleur vinaigrette Salade d'endives aux poires Jambon de volaille	Salade avocat, pomelos, crevettes Carottes râpées vinaigrette Salade de pâtes à la sicilienne	Salade de riz à l'orientale Salade harmonie Terrine de légumes sauce ciboulette	Tarte au fromage Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut Potage de légumes
Saucisse de proc d'Aveyron	Gnocchis à la parisienne	Rôti de porc aux herbes	Paupiette du pêcheur sauce creme	Cuisse de poulet
Colin huile curcuma paprika	Tortelli ricotta épinard	Neuf Bou (Plat complet Riz au poisson) World Good Food	Boudin noir	Hoki sauce Hollandaise
Frites fraîches	Haricots verts à l'ail et au persil	Fondue de poireaux	Epinards à la crème	Carottes braisées frais persillées
Emincé de chou vert braisé au jus		Riz blanc	Coquillettes	Semoule aux petits légumes
Chanteneige	Tomme blanche	Yaourt nature sucre	Edam	Fromage frais carre
Type Emmental	Camembert	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Fromage à tartiner
Salade de pommes Semoule au lait caramel	Meringue Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop Biscuits fourré chocolat	Brownie au chocolat Lait gélifié arôme caramel	Liégeois vanille Salade de fruits frais



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Agriculture Biologique Europe



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Scolarest vous informe

0

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.