



Lundi 02 Février

au

vendredi 06 février 2026

RODEZ

GOUT / PARTAGE / PROXIMITE
LUNDI

Carottes râpées aux pommes
Taboulé
Salade de betterave

**MARDI**

Laitue iceberg vinaigrette aux noix
Oeufs durs thon mayonnaise
Bouillon de volaille vermicelle

**MERCREDI**

Soupe de potiron
Macédoine mayonnaise
Mâche au gouda

**JEUDI**

Salade de Riz à l'orientale
Saucisson à l'ail
Champignons à la grecque

**VENDREDI**

Céleri rémoulade
Salade d'endives mimolette
Salade boulgour aux légumes

Cordon bleu de volaille**Lasagnes à la bolognaise****Pilon de Poulet rôti au four****Filet de Colin nature****Filet merlu sauce citron****Filet colin et citron****Croque fromages****Nuggets de poisson****Pommes de terre rissolées****Haricots verts aux oignons****Carottes persillées****Potiron rôti au thym****Fondue de poireaux****Gratin de chou-fleur****Mimolette****Lentilles****Tortis****Riz blanc****Fromage carre****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****Ille flottante****Fruit de saison****Scolarest vous informe**
 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)

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

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

RODEZ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes au herbes 	Salade de haricots verts 	Mache aux croutons Oeuf dur Salade d'agrumes au fenouil	Salade piémontaise 	Batavia aux croûtons
Salade coleslaw 	Macédoine au thon mayonnaise 	Potage du jardinier 	Batonnet de surimi Salade quinoa aux pommes	Roulade de volaille
Pâté de foie cornichon 	Steak haché poulet au jus 	Emincé de dinde sauce estragon 	Paupiette de veau au jus	Salade d'endives aux poires
Gratin du pêcheur 	Colin huile curcuma paprika 	Brocolis 	Boulettes d'agneau au curry	
Carottes braisées frais persillées 	Riz créole paprika	Petits pois aux oignons 	Ratatouille légumes	
Lentilles 		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	Cocktail de fruit au sirop 	Salade de bananes, oranges et fruits secs 	Compote pomme cannelle Tutti Frutti	Tarte flan Pâtissier
Fromage blanc confiture fraises	Fruit de saison	Fruit de saison 	Mousse tiramisu	Fruit de saison

 Dessert de ma mamie
 Pêche responsable
 Recette du chef
 Origine France
 De saison

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 Agriculture Biologique Europe
 Label Rouge
 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

 Local
 Haute Valeur Environnementale (HVE)
 Plat végétarien

 Bleu Blanc Coeur

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
 GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Salade de chou-fleur vinaigrette 	Salade avocat, pomelos, crevettes 	Salade de riz à l'orientale 	Tarte au fromage
Salade pommes de terre 	Salade d'endives aux poires 	Carottes râpées vinaigrette	Salade harmonie	Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut
Salade Iceberg aux maïs	Jambon de volaille	Salade de pâtes à la sicilienne 	Terrine de légumes sauce ciboulette	Potage de légumes
Saucisse de proc d'Aveyron	Gnocchis à la parisienne	Rôti de porc aux herbes <i>Nep Bou (Plat complet RIZ au poisson) World Good Sport</i>	Paupiette du pêcheur sauce crème 	Cuisse de poulet
Colin huile curcuma paprika 	Tortelli ricotta épinard 	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 	Coquillette	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 	Meringue 	Cocktail de fruits au sirop	Brownie au chocolat 	Liégeois vanille
SEM ou le lait caramel 	Fruit de saison	Biscuits fourré chocolat	Lait gélifié arôme caramel 	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 Coeur

- 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.