



lundi 6 avril 2026

au

vendredi 10 avril 2026

RODEZ

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE	Rillettes du Mans	Rouleau de surimi à la mayonnaise	Batavia aux croûtons	Pâté en croûte de volaille confit d'oignons au cacao
	Salade d'endive et pomme	Flan au thon ciboulette	Salade de petits pois à la menthe	Taboulé
	Carottes râpées épicées à la mexicaine	Tortis à la carbonara	Betteraves vinaigrette	Chou blanc mayonnaise
	Cordon bleu de volaille	Tortis à la carbonara	Lasagnes aux légumes complet végétarien	Sauté de poulet sauce cacao
	Colin d'alaska sauce citron	Brocolis à l'échalote	Fromage râpé	Filet de lieu noir sauce nantua
	Gratin de chou-fleur	Riz créole	Gouda	Haricots verts
	Purée de pommes de terre	Yaourt nature et sucre	Tomme grise	Pommes de terre rissolées
	Croute noire	Yaourt aromatisé	Compote pommes-Fraises	Yaourt nature sucre
	Mimolette	Banane au chocolat	Pain perdu	Samos
	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake tout cacao portion
Fromage blanc confiture fabricant	Cookie Super Moelleux		Flan Libanais à la fleur d'oranger	
Biscuit quatre-quarts et crème anglaise	Spéculoos		Verrine double chocolat façon straciatella	

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)

LE VENDREDI 10 AVRIL 2026 ANIMATION TOUT CACAO

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 garanti 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.