



lundi 18 mai 2026

au

vendredi 22 mai 2026

RODEZ

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|---|
| Salade de pâtes et surimi Rillettes, cornichons Batavia aux croûtons | Tomate à la vinaigrette Salade de lentilles, maïs vinaigrette Cœurs de palmier | Salade coleslaw Concombre à l'estragon Fraicheur maïs artichauts vinaigrette | Carottes râpées Betteraves vinaigrette Salade de petits pois à la menthe | Salade Dès de pastèque Salade mêlée aux olives Salade pommes de terre |
| Filet de poulet grillé au jus | Rôti de porc charcutière | Kefta d'agneau thaï condiment pimenté | Coudes sauce tomate | Nuggets de volaille |
| Colin huile parfumée curry ciboulette | Oeufs durs à la florentine | Filet de lieu noir sauce citron | Haricots verts à l'ail et au persil | Nuggets de poisson |
| Courgettes à la tomate | Épinards sauce béchamel, tomates et curcuma | Boullgour aux petit légumes | Topping mozzarella | Ratatouille légumes |
| Purée de pommes de terre | Blé Pilaf | Panaché de salades vinaigrette | Brie | Riz au parfum de garrigue |
| Type Emmental | Fromage frais carre | Fournols | Bûche chèvre vache | Yaourt nature sucre |
| Gouda | Samos | Fromage carré tendre | Brownie au chocolat | Yaourt aromatisé |
| Cocktail de fruits au sirop Fruit du jour | Melon jaune Corbeille de fruits | Fromage blanc sauce fruits rouges Liegeois chocolat | Gaufre liégeoise | Compote de pommes allégée en sucre Tarte abricot |

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-RON.
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.



lundi 25 mai 2026 au

vendredi 29 mai 2026



RODEZ

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|--------------------------------|--|-----------------------------------|
| 0 | Céleri rémoulade | Rillettes, cornichons | Melon | Taboulé |
| 0 | Radis croque-au-sel | Oeuf dur | Salade de tomates à la ciboulette | Concombre vinaigrette |
| 0 | Duo de haricots rouges et maïs | Tomates vinaigrette persillées | Salade de pâtes à la sicilienne | Batavia vinaigrette |
| 0 | Poisson meunière citron | Moussaka de bœuf | Sauté de porc à la provençale | Crêpes à l'emmental |
| 0 | Boudin noir brassé aux oignons | Filet de Colin nature | Merlu, sauce curry au lait de coco | Œufs brouillés à la tomate |
| 0 | Aubergines au basilic | Salade iceberg | Petits pois nature | Poêlée du chef |
| 0 | Riz Sauté à l'ail, petits légumes | | Pomme noisettes | Coquillettes |
| 0 | Brie | Vache qui rit | Yaourt aromatisé | Bûche chèvre vache |
| 0 | Tomme blanche | Vache Picon | Fromage blanc sucre 20% | Vache qui rit |
| 0 | Gâteau pompon | Salade de fruits frais | Chou à la crème vanille | Salade de fruits frais |
| 0 | Compote pommes | Fruit du jour | madeleine branchée Les Desserts du Potager | Ile flottante |

- 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.




lundi 1 juin 2026 au

vendredi 5 juin 2026



RODEZ

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|--|---|--|---|
| Macédoine mayonnaise | Tomate à la vinaigrette | Rillettes de thon | Courgettes râpées vinaigrette | Feuilleté au fromage |
| Copeaux de melon | Fraicheur mais artichauts vinaigrette | Rouleau de surimi à la mayonnaise | Batavia dés de mimolette | Terrine forestière et cornichons |
| Salade de lentilles, maïs vinaigrette | Gaspacho carotte orange curcuma | Céleri branche au citron, ciboulette | Salade de pâtes au basilic | Carottes râpées épicées à la mexicaine |
| Rougail saucisse | Croque-monsieur | Escalope de volaille marinade créole | PV - Paella veggie | Filet de poulet sauce forestiere |
| Saumonette sauce câpres | Andouille rôtie, crème | 0 | Colombo de quinoa aux carottes glacées et fromage de chèvre | Paupiette de veau |
| Riz créole | Salade verte | Riz créole |  | Poêlée bretonne |
| Coulommiers | Pommes de terre grenailles rôties | Salade verte | | |
| Coulommiers | Croute noire | Yaourt nature et sucre | Type Emmental | Carre frais |
| Camembert | Edam | Fromage blanc sucre 20% | Mimolette | Yaourt aromatisé |
| Tarte flan pâtissier | Salade de fruits frais | Smoothie pastèque fraise | Pêches rôties au sucre roux | Gelifie vanille |
| Biscuits moelleux au citron | Fruit du jour | Corbeille de fruits | Compote pommes-bananes | Fruit du jour |

-  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 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.




lundi 8 juin 2026 au

vendredi 12 juin 2026



RODEZ

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|----------------------------------|----------------------------------|
| Salade de haricots verts | Salade de riz mais | Salade mélee Radis à la vinaigrette | Tomates mozzarella basilic | Concombre au fromage blanc |
| Chou-fleur sauce cocktail | Cake salé du jardinier | Laitue iceberg vinaigrette aux croûtons | Salade DèS de pastèque | Salade batavia vinaigrette |
| Salade grecque | Melon au basilic | Macédoine mayonnaise | Croisillon champignon | Mille-feuille de betteraves |
| Cordon bleu de volaille | PV - Pâtes à la Mexicaine, Plat complet | Rôti de bœuf | Sauté de porc sauce curry | Colin sauce citron |
| Colombo de porc émincé | Omelette roulée à la ratatouille (Plat complet végétarien) | Tajine de Colin d'Alaska aux olives (Plat Complet poisson PdeT légumes) | Cassolette du pêcheur | Steak haché poulet au jus |
| Aubergines au basilic |  | Rôti de bœuf | Jeunes carottes | Riz aux petits légumes |
| Ecrasé de patates douces aux épices | | Tajine de Colin d'Alaska aux olives (Plat Complet poisson PdeT légumes) | Blé Pilaf | |
| Yaourt nature sucre | Brie | Yaourt nature et sucre | Bleu | Petit Louis |
| Yaourt aux fruits | Tomme blanche | Yaourt aromatisé | Gouda | Fromage Chanteneige |
| Salade de fruits frais | Salade d'ananas | Muffins nature pépites chocolat | Tarte abricot | Compote tout fruits |
| Corbeille de fruits | Corbeille de fruits | Biscuit quatre-quarts et crème anglaise | Semoule au lait caramel | Dessert lacté au chocolat |

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.