



lundi 15 juin 2026

au

vendredi 19 juin 2026

ST JOSEPH

Scolarest  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

**LUNDI**

Rillettes du Mans  
Batavia au jambon  
Copeaux de melon

**Boulettes d'agneau en tajine**

**Macaronis bolognaise au thon**

**Macaroni**

**Courgettes à la coriandre**

Mimolette

Gouda

Salade d'orange

Fruit du jour

**MARDI**

Salade de pâtes à l'alsacienne  
Rondelles de concombre  
Caviar d'aubergine à la marocaine

**Escalope de poulet viennoise**

**Tortilla aux pomme de terre cumin et emmental**

**Purée de pomme de terre**

**Poêlée de légumes**

Fromage frais carre

Vache qui rit

Entremets chocolat

Mousse noix de coco

**MERCREDI**

Duo de melons  
Poivron en salade  
Salade de pois chiches

**PV -Diri Kolé Haitien**

**Galette de quinoa et purée de légumes (Plat complet végétarien)**

**VEGETARIEN**

Fournols

Fromage carre

Abricots rotis Tutti Frutti

Compote de pommes

**JEUDI**

Taboulé  
Salade d'endives, tomates et maïs  
Carottes râpées

**Los Angeles hot dog**

**Colin huile parfumée curry ciboulette**

**Panaché de salades vinaigrette**

**Frites**

Brie

Tomme blanche

Glace Batonnet

Fruits

**VENDREDI**

Tomate à la vinaigrette  
Salade avocat, pomelos, crevettes  
Cervelas et cornichons

**Beignets calamars mayonnaise**

**Paleron de bœuf**

**Ratatouille légumes**

**Riz créole**

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucre

Crème dessert chocolat

Corbeille de fruits

**Scolarest vous informe**

**Jeudi 18 juin 2026 ANIMATION ÉTÉ EN MEDITERANEE**

- 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 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 22 juin 2026 au

vendredi 26 juin 2026

ST JOSEPH



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque rafraichissante Céleri en branches, à la graine de moutarde Smoothie betteraves rouges	Carottes râpées vinaigrette Salade mêlée à la tomate Houmous haricot blanc cumin, toast	Feuilleté à la viande de porc Roulade de volaille Radis croque-au-sel	Salade mêlée aux des d'emmental Concombre persillé vinaigrette Salade de pâtes mayonnaise	Macédoine vinaigrette Raita de betterave menthe et coriandre Salade estivale du chef, mimolette
<b>Risotto légumes sec, Plat complet</b>	<b>Sauté de porc aux olives</b>	<b>Chicken wings</b>	<b>Escalope de volaille à la crème</b>	<b>Blanquette de saumon</b>
<b>Tomate oignon rouge</b>	<b>Filet poisson pané sauce tartare</b>	<b>Tomate farcie</b>	<b>Poisson sauce Nantua</b>	<b>Omelette au chorizo</b>
	<b>Aubergines rôties au paprika</b>	<b>Frites</b>	<b>Riz rouge</b>	<b>Courgettes à la tomate</b>
	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Gratin de blettes</b>	<b>Haricots verts à l'ail et au persil</b>	<b>Semoule à la coriandre</b>
Yaourt nature et sucre	Fourme d'ambert	Vache Picon	Petit moule ail et fines herbes	Edam
Yaourt aromatisé	Bûche chèvre vache	Croc lait	Fromage Carré frais	Type Emmental
Compote de pommes bananes (indiv.) Tarte flan pâtissier	Tarte tropézienne Crumble ananas frais	Corbeille de fruits d'été Melon jaune	Fromage blanc Moelleux aux noix	Salade d'ananas Corbeille de fruits d'été

- 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 6 juillet 2026 au

vendredi 10 juillet 2026

ST JOSEPH



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
0	 0	0	0	0
 0	0	0	 0	0
0	0	 0	0	0
0	0	0	0	0
0	 0	0	 0	 0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	 0	0	 0
0	0	 0	0	0

Scolarest vous informe

0

-  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 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.