Scolarest

Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

Saint-Leu la Forêt

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef Salade arc en ciel Bio (Céleri, maïs, salade verte)	Crêpe au fromage	Salade Bretonne (Pomme et chou fleur) Salade coleslaw (chou blanc, carotte)	Haricots verts vinaigrette de Dijon aux échalotes Lentilles vinaigrette de Dijon aux échalotes
Pizza au cheddar	Crousty de poulet & ketchup	Filet de lieu noir sauce Orientale	Bolognaise	Médaillon de patate douce sauce tandoori
Salade batavia & vinaigrette	Haricots beurre	Carottes cuisinées Bio et Pommes vapeur persillées Bio	Torsades Bio et râpé à part	Purée de brocolis Bio
Yaourt Bio sucré Yaourt Bio nature* et sucre	Vache qui rit Bio* Emmental Bio*	Gouda Bio Coulommiers Bio	Edam Carré de l'est	Petit suisse aromatisé Bio
Poire Orange	Banane Ananas frais	Clémentine Pomme	Velouté aux fruits	Moelleux au chocolat
Baguette aux céréales Petit louis Pomme	Pain au lait Lait Compote	Baguette & confiture Fromage blanc sucré Banane	Petit beurre Yaourt sucré Compote	Baguette Madame Loïk Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison
Œufs Plein Air
Viande bovine française
Marine Engagée
Appellation Origine Protégée
Plat végétarien
Label rouge
Indication Géographique Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique
Viande de porc français
Bleu Blanc Cœur
Région ultrapériphérique
Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
Recette du chef
Volaille française
Agri éthique France

Scolarest — Bien dans son assiette

Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

Saint-Leu la Forêt

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Salade de riz (riz, tomate, maïs)	Salade coleslaw Salade de maïs & croûtons	FÉRIÉ	Potage de potiron Bio du chef	Carottes râpées Bio à l'orange vinaigrette du chef Chou rouge Bio vinaigrette du chef
Tarte butternut et comté	Cordon bleu		Sauté de bœuf au curry	Filet de colin d'Alaska sauce aurore
Salade batavia & vinaigrette	Petits pois		Riz Bio	Pommes vapeur Bio ail et persil
Yaourt Bio quart lait sucré Yaourt Bio quart lait fraise	Petit suisse Bio aromatisé		Emmental Bio* Vache qui rit Bio*	Chanteneige Bio* Brie Bio*
Pomme Ananas frais	Tarte Normande		Mousse au chocolat au lait	Clémentine Orange
Croissant Lait chocolat Clementine	Baguette Vache picon Pomme		Céréales Lait Compote	Marbré chocolat Yaourt sucré Poire

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison — Œufs Plein Air — Viande bovine française — Marine Engagée — Appellation Origine Protégée

Plat végétarien — Label rouge — Indication Géographique Protégée (IGP) — Produit local — Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique — Viande de porc français — Bleu Blanc Cœur — Région ultrapériphérique — Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles — Recette du chef — Volaille française — Agri éthique France

Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Saint-Leu la Forêt

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rémoulade de céleri Bio aux pommes Salade d'Armor Bio (Chou-fleur, pomme de terre, maïs)	Potage de courgettes Bio du chef	Tarte aux légumes	Salade coleslaw Bio (chou blanc, carotte) Chou rouge aux pommes Bio	Potage de carottes Bio du chef
Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille*	Pasta e Ceci (Pâtes Bio aux pois chiches et aux petits légumes Bio)	Filet de colin d'Alaska à la Normande	Quiche au poulet	Raclette porc *Raclette volaille*
Lentilles & carottes		Gratin de chou fleur Bio et Blé Bio	Salade batavia & vinaigrette	
Coulommiers Bio* Tomme Bio*	Yaourt Bio nature & sucre Yaourt Bio aromatisé	Edam Bio Brie Bio	Petit moulé Samos	Petit suisse aromatisé Bio
Pomme Orange	Beignet Pomme	Clémentine Poire	Compote Bio pomme fraise Compote Bio pomme abricot	Banane
Céréales Lait Poire	Baguette aux céréales Mimolette Compote	Galette céréales Fromage blanc nature & sucre Banane	Brioche Lait chocolat Jus de raisin	Baguette & pâte à tartiner Yaourt aromatisé Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison
Œufs Plein Air
Viande bovine française
Marine Engagée
Appellation Origine Protégée
Plat végétarien
Label rouge
Indication Géographique Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique
Viande de porc français
Bleu Blanc Cœur
Région ultrapériphérique
Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
Recette du chef
Volaille française
Agri éthique France

Scolarest — bien dans son assiette

Novembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Saint-Leu la Forêt

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Kiwi et le Chou-fleur

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Bio du chef	Rillettes de sardines au fromage frais	Salade piémontaise Bio (pomme de terre, tomate, œuf, cornichon) Salade Napoli Bio (pâte torsade, tomate, basilic)	Potage de potiron Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette Céleri Bio rémoulade
Beignet de poisson sauce tartare	Sauté de bœuf aux 4 épices	Lasagnes Epinards Ricotta	Gratin de pâtes au jambon *Gratin de pâtes à la volaille*	Rôti de porc aux herbes *Rôti de dinde aux herbes*
Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio	Carottes cuisinées Bio et Semoule Bio	Salade batavia & vinaigrette		Gratin de courgettes Bio et Riz Bio
Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Vache qui rit Bio* Brie Bio*	Petit suisse Bio aromatisé	Camembert Bio* Chanteneige Bio*	Gouda Pont l'Evêque*
Éclair au chocolat	Velouté aux fruits	Orange Banane	Clémentine Kiwi	Semoule au lait Riz au lait
Baguette Délice au chèvre Clémentine	Baguette & beurre Fromage blanc nature & sucre Poire	Baguette aux céréales Emmental Compote	Madeleine Yaourt sucré Pomme	Pain au lait Lait Banane

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison — Œufs Plein Air — Viande bovine française — Marine Engagée — Appellation Origine Protégée

Plat végétarien — Label rouge — Indication Géographique Protégée (IGP) — Produit local — Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique — Viande de porc français — Bleu Blanc Cœur — Région ultrapériphérique — Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles — Recette du chef — Volaille française — Agri éthique France

Scolarest
Bien dans son assiette

Décembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Saint-Leu la Forêt

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette de Dijon Macédoine vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef Salade arc en ciel Bio (Céleri, maïs, salade verte)	Cervelas et cornichon *Roulade de volaille et cornichon*	Potage crécy Bio du chef (carottes, pommes de terre)	Salade automnale (pomme, carotte, lentilles) Salade harmonie (carottes, chou rouge, maïs)
Filet de colin meunière d'Alaska et citron	Sauté de porc sauce Vallée d'Auge *Sauté de dinde sauce Vallée d'Auge*	Sauté de boeuf sauce basquaise	Croc fromage sauce tomate à part	Bolognaise
Gratin de brocolis Bio et Pommes vapeur Bio	Haricots verts Bio et Blé Bio	Purée de courgettes Bio	Ratatouille et Riz	Torsades Bio et râpé à part
Tomme Bio* Chanteneige Bio*	Mimolette Vache picon	Emmental Bio Coulommiers Bio	Petit suisse Bio aromatisé	Yaourt Bio aromatisé Yaourt Bio nature et sucre*
Clémentine Pomme	Tarte abricotine	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Kiwi Poire	Ananas frais Orange
Croissant Petit suisse sucré Poire	Céréales Lait Compote	Baguette aux céréales Croc lait Clémentine	Fourré chocolat Yaourt aromatisé Banane	Baguette Camembert Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison
Œufs Plein Air
Viande bovine française
Marine Engagée
Appellation Origine Protégée
Plat végétarien
Label rouge
Indication Géographique Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique
Viande de porc français
Bleu Blanc Cœur
Région ultrapériphérique
Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
Recette du chef
Volaille française
Agri éthique France

Scolarest
Bien dans son assiette

Décembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

Saint-Leu
une histoire qui avance

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette	Terrine de campagne et cornichon *Roulade de volaille et cornichon*	Endives emmental Chou blanc mimolette
Cordon bleu de volaille	Estouffade de bœuf au poivre	Tartiflette *Tartiflette volaille*	Filet de lieu noir sauce crème	Nuggets de blé et ketchup
Carottes cuisinées et Lentilles	Gratin de courgettes Bio et Boulgour Bio	Salade batavia & vinaigrette	Purée de carottes Bio	Torsades Bio
Edam Bio* Brie Bio*	Gouda Carré de l'est	Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé	Camembert Bio* Vache qui rit Bio*	Petit suisse aromatisé Bio
Compote pomme abricot Bio Compote pomme fraise Bio	Donut's au sucre	Pomme Bio Poire Bio	Ile flottante	Kiwi Clémentine
Baguette et confiture Yaourt sucré Clémentine	Pain au lait Lait chocolat Compote	Baguette Tomme Jus d'ananas	Baguette aux céréales Petit Louis Poire	Sablé chocolat Fromage blanc nature & sucre Banane

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison
Œufs Plein Air
Viande bovine française
Marine Engagée
Appellation Origine Protégée
Plat végétarien
Label rouge
Indication Géographique Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique
Viande de porc français
Bleu Blanc Cœur
Région ultrapériphérique
Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
Recette du chef
Volaille française
Agri éthique France

Scolarest – Bien dans son assiette

Décembre

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

Saint-Leu la forêt

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes Bio du chef	Salade de riz Bio niçoise (riz, tomate, maïs, poivron) Salade piémontaise Bio (pomme de terre, tomate, œuf, cornichon)	Potage de potiron Bio du chef		Carottes râpées Bio vinaigrette Céleri Bio rémoulade
Tarte au fromage	Rôti de porc au curry *Rôti de dinde au curry*	Chili con carne		Lasagnes de saumon
Ratatouille	Gratin de courgettes et Semoule	Riz Bio	Repas de Noël	Salade verte & vinaigrette
Petit suisse Bio aromatisé	Emmental Bio* Chanteneige Bio*	Madame Loïk Gouda		Yaourt Bio Quart de Lait
Clémentine Kiwi	Velouté aux fruits	Ananas frais Pomme		Banane Orange
Céréales Lait Poire	Marbré chocolat Yaourt sucré Pomme	Brioche Lait Banane	Baguette aux céréales Chèvretine Compote	Baguette Edam Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison · Œufs Plein Air · Viande bovine française · Marine Engagée · Appellation Origine Protégée

Plat végétarien · Label rouge · Indication Géographique Protégée (IGP) · Produit local · Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique · Viande de porc français · Bleu Blanc Cœur · Région ultrapériphérique · Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles · Recette du chef · Volaille française · Agri éthique France

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 DECEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

VACANCES SCOLAIRES

Décembre

MENU VÉGÉTARIEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crispy carottes (galette de carotte)	Chou rouge Bio vinaigrette du chef Céleri Bio rémoulade	Potage de légumes Bio du chef	 Repas de Noël 	**FÉRIÉ**
Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille*	Quiche aux légumes	Hachis parmentier (purée Bio)		
Gratin de chou-fleur Bio et Macaroni Bio	Petits pois carottes	Salade batavia & vinaigrette		
Petit suisse aromatisé Bio	Camembert Bio* Emmental Bio*	Mimolette Fourme d'Ambert		
Tarte aux pommes	Clémentine Kiwi	Orange Pomme		
Baguette aux céréales Samos Compote	Gaufrette vanille Yaourt sucré Banane	Baguette & confiture Fromage blanc sucré Poire	Pain au lait Lait chocolat Clémentine	

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison
Œufs Plein Air
Viande bovine française
Marine Engagée
Appellation Origine Protégée
Plat végétarien
Label rouge
Indication Géographique Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique
Viande de porc français
Bleu Blanc Cœur
Région ultrapériphérique
Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
Recette du chef
Volaille française
Agri éthique France

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest – Bien dans son assiette

Saint-Leu la Forêt

SEMAINE DU 28 DECEMBRE 2026 AU 01 JANVIER 2027

Décembre

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

MENU VÉGÉTARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	VACANCES SCOLAIRES	Chou rouge aux pommes Endives emmental	Potage Dubarry Bio du chef	Repas de fin d'année	FÉRIÉ
	Filet de poulet au jus	Rôti de porc sauce Napolitaine *Rôti de dinde sauce Napolitaine*	Tortellonis Bio à la provençale et sauce à part		
	Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio persillées	Purée de légumes Bio			
	Coulommiers Bio Chanteneige Bio	Yaourt aromatisé Bio Yaourt Bio sucré	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré		
	Tarte aux poires	Kiwi Clémentine	Ananas frais Orange		
	Croissant Lait Poire	Baguette aux céréales Mimolette Banane	Madeleine Yaourt sucré Compote	Baguette Petit moulé Clémentine	

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison
Œufs Plein Air
Viande bovine française
Marine Engagée
Appellation Origine Protégée
Plat végétarien
Label rouge
Indication Géographique Protégée (IGP)
Produit local
Haute valeur environnementale (HVE)
Agriculture Biologique
Viande de porc français
Bleu Blanc Cœur
Région ultrapériphérique
Appellation Origine Contrôlée
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
Recette du chef
Volaille française
Agri éthique France