Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 02-nov-26 au 06-nov-26

BAILLY ROMAINVILLIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE DE LÉGUMES	COLESLAW	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	RILLETTES ET CORNICHON S/P, S/V : CRÊPE AU FROMAGE	CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE
RAVIOLI AU SAUMON	COLIN PANÉ + CITRON	BOULETTES AU BŒUF BIO LÉGUMES COUSCOUS	PALET POIS BLÉ SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE MARENGO
RAVIOLI BIO AUX LÉGUMES	S/V: TARTE AU FROMAGE	S/V : FALAFELS LÉGUMES COUSCOUS	CAROTTES CE2 PERSILLÉES PETITS POIS CE2 AU JUS	S/V: OMELETTE SAUCE MARENGO
SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL COQUILLETTES	SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS	YAOURT NATURE COOP BIO + SUCRE	RIZ IGP HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS
EMMENTAL	VACHE QUI RIT BIO	SAINT PAULIN	FRUIT DE SAISON BIO	PETIT SUISSE SUCRÉ
MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÊPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON HVE		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
Goûter B	**Goûter A**	**Goûter C**	**Goûter A**	**Goûter A**
Baguette viennoise nature	Baguette	Céréales Miel Pop's	Baguette	Baguette
Fruit de saison	Confiture (pot)	Compote (sans sucre ajouté)	Pâte à tartiner Bio (pot)	Beurre (250g)
Sirop de grenadine	Yaourt à boire	Lait (L)	Jus de raisin (L)	Jus de pommes (L)

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 09-nov-26 au 13-nov-26

BAILLY ROMAINVILLIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RÂPÉES CE2 VINAIGRETTE	TABOULÉ BIO	FÉRIÉ	POTAGE DE POTIRON	BETTERAVES BIO + VINAIGRETTE
TARTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE MODE		FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC	SAUTÉ DE POULET LR SAUCE CREME DE POIVRONS
BROCOLIS	S/V: CROC FROMAGE COURGETTES BIO PERSILLÉES PENNE HVE		S/V: FALAFELS SAUCE BEURRE BLANC TRIO DE LÉGUMES RIZ BIO	S/V : PALET POIS BLÉ CRÈME DE POIVRONS POMMES NOISETTE
TOMME GRISE	YAOURT NATURE BIO + SUCRE		CHANTENEIGE BIO	PETIT SUISSE AROMATISÉ
SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO		ÉCLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON HVE
Goûter A	**Goûter B**		**Goûter C**	**Goûter A**
Baguette Barre de chocolat au lait Yaourt à boire	**Pain au chocolat** Fruit de saison Lait (L) + chocolat	FÉRIÉ	Moelleux fourré pomme Fromage blanc aromatisé Sirop de fraise	Baguette Beurre (250g) Jus de pommes (L)

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 16-nov-26 au 20-nov-26

BAILLY ROMAINVILLIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DU CHEVALIER	VENDREDI
CRÊPE AU FROMAGE	ROSETTE ET CORNICHON S/P, S/V : ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE	**POTAGE DE LÉGUMES**	RADIS BEURRE DEMI SEL
MARMITE DE COLIN SAUCE CARI	PIZZA ROYALE (Dinde)	SAUTÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	**SAUTÉ DE POULET LR** **JUS AUX HERBES**	COQUILLETTES BIO SAUCE AUX 2 FROMAGES
S/V: FALAFELS	S/V: PIZZA AU FROMAGE	S/V: BOULETTE DE SOJA SAUCE FORESTIÈRE	**S/V: PALET POIS/BLÉ** **JUS AUX HERBES**	BROCOLIS
HARICOTS BEURRE CE2 AUX OIGNONS RIZ IGP	SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE	BOULGOUR BIO AUX ÉPICES DOUCES BRUNOISE DE LÉGUMES	**CAROTTES CE2** **PERSILLÉES** **POMMES DE TERRE CE2**	GOUDA
CROÛTE NOIRE	YAOURT NATURE FERME DE VILTAIN + SUCRE	FROMAGE BLANC + SUCRE	**BÛCHE LAIT DE MELANGE**	ÎLE FLOTTANTE
COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON HVE	**TARTE AUX POMMES**	
Goûter A	**Goûter A**	**Goûter A**	**Goûter B**	**Goûter C**
Baguette	Baguette	Baguette	Brioche	Galette bretonne
Pâte à tartiner Bio (pot)	Confiture (pot)	Barre chocolat au lait	Fruit de saison	Petit filou aromatisé
Jus de pommes (L)	Lait (L) + chocolat	Jus de raisin (L)	Yaourt à boire	Sirop de fraise

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 23-nov-26 au 27-nov-26

BAILLY ROMAINVILLIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES CE2 ÉCHALOTE
STEAK HACHÉ SAUCE ROMARIN	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	COLOMBO DE POULET LR	ROUGAIL SAUCISSE	AIGUILLETTES DE SAUMON + CITRON
S/V: PALET POIS/BLÉ SAUCE ROMARIN	SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE	S/V: COLOMBO VÉGÉTARIEN (FALAFELS)	S/P, S/V: QUENELLES SAUCE ROUGAIL	S/V: NUGGETS DE BLÉ + CITRON
COURGETTES BIO GRATINÉES BLÉ	FROMAGE BLANC + SUCRE	GIROMONADE (purée de pommes de terre et potiron)	RIZ CRÉOLE IGP CORDIALE DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS CE2 PERSILLÉES BOULGOUR BIO TOMATÉ
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON HVE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	SAINT NECTAIRE AOP	CAMEMBERT
BEIGNET AU CHOCOLAT		CRÈME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FRUIT DE SAISON BIO
Goûter A	**Goûter A**	**Goûter C**	**Goûter B**	**Goûter A**
Baguette	Baguette	Galette Saint Michel	**Croissant**	Baguette
Beurre (250g)	Pâte à tartiner Bio (pot)	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Barre chocolat au lait
Lait (L) + chocolat	Sirop de fraise	Jus de raisin (L)	Yaourt à boire	Jus de pommes (L)

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 30-nov-26 au 04-déc-26

BAILLY ROMAINVILLIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULÉ	POTAGE DE POTIRON	CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE	COLESLAW	BETTERAVES BIO + VINAIGRETTE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	TARTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN SAUCE NANTUA	SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATE	TARTIFLETTE (au porc)
S/V: PANÉ VÉGÉTAL		S/V: PALET POIS BLÉ SAUCE NANTUA	S/V: OMELETTE BIO SAUCE TOMATE	S/V, S/P : TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE
CAROTTES CE2 PERSILLÉES PETITS POIS CE2 AU JUS	CORDIALE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS COQUILLETTES BIO	RIZ CAMARGUAIS IGP BROCOLIS	CHIFFONNADE ICEBERG + VINAIGRETTE
COULOMMIERS	PETIT SUISSE AROMATISÉ	CANTAL AOP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT NATURE BIO + SUCRE
FRUIT DE SAISON HVE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	COOKIE	COMPOTE POMME PÊCHE (sans sucre ajouté)	FRUIT DE SAISON BIO
Goûter A	**Goûter B**	**Goûter C**	**Goûter A**	**Goûter A**
Baguette	**Pain au lait**	Madeleine	Baguette	Baguette
Pâte à tartiner Bio (pot)	Fruit de saison	Yaourt nature + sucre	Barre chocolat noir (ind)	Confiture (pot)
Yaourt à boire	Lait (L) + chocolat	Jus de pommes (L)	Jus de raisin (L)	Sirop de grenadine

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 07-déc-26 au 11-déc-26

BAILLY ROMAINVILLIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENDIVES CE2 VINAIGRETTE SALADE VERTE + MAÏS	RADIS BEURRE	VELOUTÉ DE TOMATES	RILLETTES ET CORNICHON S/P, S/V : ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET LR SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CARBONNADE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ITALIENNE	BRANDADE DE POISSON	NUGGETS DE BLÉ + KETCHUP
S/V: BOULETTES DE SOJA SAUCE MOUTARDE	S/V: CRÊPE AU FROMAGE	S/V: PANÉ DE SARRASIN	BRANDADE VÉGÉTALE (haricots blancs)	
LENTILLES CE2 À LA PAYSANNE	RIZ BIO TRIO DE LÉGUMES BIO	HARICOTS PLATS CE2 SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	MÉLANGE DE LÉGUMES PENNE BIO
MIMOLETTE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE FERME DE VILTAIN + SUCRE	FROMAGE BLANC + SUCRE	CANTAL AOP
COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	BROWNIE + CRÈME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS CHOCOLAT
Goûter A	**Goûter B**	**Goûter A**	**Goûter A**	**Goûter C**
Baguette Samos Jus de raisin (L)	**Croissant** Fruit de saison Yaourt à boire	Baguette Pâte à tartiner Bio (pot) Sirop de friase	Baguette Beurre (250g) Lait (L) + chocolat	Madeleine Petit suisse aromatisé Jus de pommes (L)

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
Bien dans son assiette

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 14-déc-26 au 18-déc-26

INSTANTS ENCHANTÉS

BAILLY ROMAINVILLIERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	**TOAST AU CAMEMBERT** **SALADE**	POTAGE DE LÉGUMES
CROC FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS S/V: OMELETTE SAUCE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC S/V: BOULETTES DE SOJA SAUCE BEURRE BLANC	**ÉMINCÉS DE POULET** **SAUCE MARRON** **S/V: PALET POIS BLÉ** **SAUCE MARRON**	HACHIS PARMENTIER S/V: HACHIS VÉGÉTAL
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES RIZ IGP CAMARGUAIS	PETITS POIS CE2 AU JUS CAROTTES CE2 PERSILLÉES	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO SEMOULE BIO	**POMMES RÖSTI** **HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS**	SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE
PETIT SUISSE AROMATISÉ	EMMENTAL	BRIE	**CLÉMENTINE,** **DESSERT DE NOËL,** **PÈRE NOËL EN CHOCOLAT**	VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON BIO	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE BLANC AROMATISÉ
Goûter B	**Goûter A**	**Goûter C**	**Goûter A**	**Goûter A**
Pain au chocolat Fruit de saison Sirop de fraise	Baguette Beurre Jus de raisin (L)	Céréales Choco Pops Lait nature (L) Compote (sans sucre ajouté)	Baguette Pâte à tartiner Bio (pot) Yaourt à boire	Baguette Confiture (pot) Lait (L) + chocolat

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

BAILLY ROMAINVILLIERS

Semaine du 21-déc-26 au 25-déc-26

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	NOËL	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLESLAW	**BATONNETS DE CONCOMBRE** **SAUCE LÉGÈRE**	MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES BIO	FÉRIÉ
OMELETTE	**RACLETTE** **(avec porc)** **S/V, S/P: RACLETTE VÉGÉTARIE** **(Allumettes de tofu Bio)**	BLANQUETTE DE VEAU S/V: PALET POIS BLÉ SAUCE BLANQUETTE	FILET DE HOKI SAUCE CURRY S/V: CROC FROMAGE	
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS BOULGOUR AUX ÉPICES	**POMMES DE TERRE CE2** **SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE**	RIZ IGP CAROTTES CE2 PERSILLÉES	COQUILLETTES BIO BROCOLIS	
SAINT NECTAIRE AOP	**ÉCLAIR AU CHOCOLAT** **ET CLÉMENTINE**	YAOURT NATURE BIO + SUCRE	COULOMMIERS	
LIÉGEOIS VANILLE	INSTANTS ENCHANTÉS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	
Goûter B	**Goûter A**	**Goûter C**	**Goûter A**	
Baguette viennoise au chocolat Fruit de saison Yaourt à boire	Baguette Beurre (250g) Sirop de fraise	Madeleine Petit suisse nature sucré Jus de pomme (L)	Baguette Barre chocolat (ind) Lait (L)	FÉRIÉ

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 28-déc-26 au 01-janv-27

BAILLY ROMAINVILLIERS

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	NOUVEL AN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES BIO + MAÏS VINAIGRETTE	**TOAST AU BRIE** **SALADE**	ŒUFS CE2 DURS + MAYONNAISE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	FÉRIÉ
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	**AIGUILLETTES DE POULET** **SAUCE AUX POIVRES** **S/V : PALET POIS/BLÉ** **SAUCE AUX POIVRES**	FILET DE LIEU SAUCE BERCY S/V: TARTE AUX POIREAUX	SAUTÉ DE BŒUF BIO AUX OIGNONS S/V: PANÉ DE SARRASIN AUX OIGNONS	
CHIFFONNADE ICEBERG + VINAIGRETTE	**POMMES RÖSTI**	CAROTTES CE2 PERSILLÉES RIZ IGP	SEMOULE BIO HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS	
EMMENTAL	**CLÉMENTINE,** **BROWNIES** **+ CRÈME ANGLAISE**	FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE	TOMME NOIRE	
FLAN NAPPÉ CARAMEL		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	
Goûter A	**Goûter B**	**Goûter A**	**Goûter C**	
Baguette Beurre Yaourt à boire	**Brioche** Compote (sans sucre ajouté) Lait (L) + chocolat	Baguette Pâte à tartiner bio (pot) Sirop de fraise	Galette Saint Michel Yaourt aromatisé Jus de raisin (L)	FÉRIÉ

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 concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

