

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

30/08

Salade mexicaine (haricot rouge, maïs, poivron...)

Emincé de volaille à l'indienne
s/v boulette de soja

PDT rissolée et épinard à la crème

Edam

Poire 

MARDI

31/08

Salade de pâte



Sauté de bœuf à la moutarde
s/v poisson pané

Lentille et carotte

Petit suisse aux fruits

Pastèque

MERCREDI

01/09

Melon 

Croc végétal au fromage

Riz aux petits légumes
Sauce tomate




Camembert

Yaourt aromatisé

JEUDI

C'est la **Rentrée**

Salade de carotte aux raisins 

Boulette de veau sauce champignon
s/v sauce crème au gorgonzola


Penne et courgette

Fromage Kiri

Eclair chocolat

VENDREDI

03/09

Salade de concombre/maïs 



Colin sauce nantua

Semoule et julienne de légumes

Gouda

Compote pomme/coing



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

06/09

Salade de betterave



Nuggets de poisson/citron
PDT aux herbes et brocolis

Mimolette

Crème chocolat

MARDI

07/09

Thon mayonnaise



Paleron de bœuf au jus
s/v pizza végétarienne
Papillon et haricot vert

Yaourt nature sucré

Melon



MERCREDI

08/09

Radis en salade



Escalope de volaille au curry
s/v croc véggie tomate
Haricot rouge et piperade

Fromage blanc sucré

Compote pomme/banane

JEUDI

09/09

Salade verte aux olives



Jambon blanc au jus
s/v lieu noir à la tomate
Purée PDT et carotte

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

VENDREDI

10/09

Salade de tomate basilic



Sauce poireau/bleu
Riz créole



Brie

Tarte pomme/rhubarbe



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

13/09

Salade de carotte, vinaigrette au curry



Sauté de bœuf aux oignons s/v colin au citron

Blé et ratatouille

Petit suisse sucré

Tarte au chocolat

MARDI

14/09

Macédoine de légumes

Parmentier de lentilles

Chou romanesco



Saint Nectaire

Pomme



MERCREDI

15/09

Salade camarguaise (concombre, poivron, maïs, riz)



Rôti de veau au thym s/v falafels sauce tomate

Semoule aux raisins secs

Vache Picon

Flan caramel

JEUDI

16/09

Salade de tomate



Carbonara de volaille s/v sauce aux 3 fromages

Macaronis

Ail et fines herbes

Compote pomme/fraise

VENDREDI

17/09

Salade mêlée aux croûtons



Sauce fruit de mer

Riz et julienne de légumes

Yaourt nature sucré

Banane



Tous les jours, le pain servi est bio



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LÉGENDE

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

20/09

Salade de betterave



Saucisse de Strasbourg
s/v poisson bordelaise

Purée PDT/ratatouille

Petit suisse sucré

Poire



MARDI

21/09

Iceberg et dès d'emmental



Farfalles aux petits pois et
artichaut



Gouda

Crème caramel

MERCREDI

22/09

Salade de lentille

Haut de cuisse de poulet
sauce basquaise
s/v tarte aux poireaux

Semoule et épinard

Pyramide

Raisin



JEUDI

23/09

Salade d'haricot vert/maïs



Sauté de bœuf aux 5 épices
s/v galette de tofu BIO



Riz et carotte

Coulommiers

Velouté fruits

VENDREDI

24/09

Salade de carotte, vinaigrette
à la pomme



Fish and Chips
(aiguillette de cabillaud panée
et PDT sautée)

Gratin de chou-fleur

Fromage blanc sucré

Croisillon aux abricots



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

27/09

Taboulé aux légumes

Raviolis volaille
s/v raviolis ricotta/épinard


Fromage carré

Poire 

MARDI

28/09

Thon mayonnaise

Loubia marocain
Polenta et carotte 

Cantal

Mousse au chocolat

MERCREDI

29/09

Courgette râpée en salade 


Sauté de porc sauce
moutarde
s/v crêpe aux champignons
Pomme noisette et épinard

Samos

Fromage blanc aux fruits

JEUDI

30/09

Salade coleslaw (carotte,
chou) 


Bolognaise de bœuf
s/v bolognaise de thon
Torsade et chou romanesco


Yaourt nature sucré

Banane 

VENDREDI

01/10

Salade de tomate/mozza 

Poisson bordelaise 
Riz et piperade

Petit suisse sucré

Donut au sucre



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

04/10

Salade de pois chiche

Crousti de volaille/ketchup
s/v poisson pané

Coquillettes et haricot beurre

Munster

Compote de pomme
framboise

MARDI

05/10

Salade de chou blanc



Lieu noir à la tomate
Lentilles aux dès de tomate

Petit suisse aux fruits

Poire



MERCREDI

06/10

Concombre au fromage blanc



Omelette à la ciboulette
PDT à la béchamel et brocolis



Tomme blanche

Mille feuille

JEUDI

07/10

Surimi mayonnaise



Sauté de bœuf au jus
s/v steak de tofu à l'indienne

Boullgour et courgette

Yaourt aromatisé

Raisin



VENDREDI

08/10

Salade de carotte, vinaigrette
au citron



Escalope de volaille sauce
basquaise
s/v crêpe emmental

PDT rissolée et julienne de
légumes

Croc lait

Flan vanille



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien