

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

11/10

Les Antilles

MARDI

12/10

Le Mexique

MERCREDI

13/10

L'Italie

JEUDI

14/10

Le Maghreb

VENDREDI

15/10

La Scandinavie

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021



Menu envoyé à part



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

18/10

Céleri rémoulade



Escalope de volaille sauce tomate
s/v escalope panée végétale

PDT rissolée et brocolis

Mimolette

Crème chocolat

MARDI

19/10

Salade de radis



Nuggets de poisson/citron
Papillon et haricot vert

Yaourt nature sucré

Prune



MERCREDI

20/10

Thon mayonnaise



Paleron de bœuf au jus
s/v crêpe emmental

Haricot rouge et piperade

Fromage blanc sucré

Compote pomme/banane

JEUDI

21/10

Salade verte aux olives



Steak haché de poulet
s/v lieu noir à la tomate

Purée PDT et carotte

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

VENDREDI

22/10

Chou rouge aux noix



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

25/10

Salade de carotte, vinaigrette au curry



Sauté de bœuf aux oignons s/v colin au citron

Blé et ratatouille

Petit suisse sucré

Compote pomme/coing

MARDI

26/10

Salade mêlée aux croûtons



Calamar frit

Purée PDT et chou romanesco

Saint Paulin

Pomme



MERCREDI

27/10

Chou blanc en salade



Rôti de veau au thym s/v falafels sauce tomate

Semoule aux raisins secs

Emmental

Flan caramel

JEUDI

28/10

Macédoine vinaigrette



Raviolis bœuf s/v raviolis ricotta/épinard

Ail et fines herbes

Banane



VENDREDI



Œil de la sorcière (œuf dur/mayo)

Pizza sanguinaire

Salade verte



Yaourt nature sucré

Cheesecake ensanglanté (sauce fruit rouge)



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

01/11

TOUSSAINT

MARDI

02/11

Céleri rémoulade



Quenelle brochet sauce
nantua

PDT noisette

Gouda

Crème caramel

MERCREDI

03/11

Salade de lentille

Tarte aux poireaux

Pâte et épinard



Pyrénéa

Poire



JEUDI

04/11

Salade d'haricot vert/maïs

Nuggets de volaille/ketchup
s/v poisson meunière

Petit pois/carotte

Coulommiers

Velouté fruits

VENDREDI

05/11

Salade de carotte, vinaigrette
à la pomme



Sauté de bœuf au jus
s/v omelette

Riz à la brunoise de légumes

Fromage blanc sucré

Tarte aux pommes



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

08/11

Macédoine vinaigrette

Paupiette de veau
s/v paupiette de saumon
Purée PDT/chou rouge aux
pommes

Cantal

Orange



MARDI

09/11

Salade verte aux maïs



Pois chiche à la tomate
Semoule et carotte



Petit suisse sucré

Donut au sucre

MERCREDI

10/11

Salade d'endive



Filet de poulet sauce
moutarde
s/v crêpe aux champignons
Pomme duchesse et épinard

Brebis crème

Fromage blanc aux fruits

JEUDI

11/11

ARMISTICE

VENDREDI

12/11

Salade aux 2 choux



Poisson pané / citron
Riz et piperade

Samos

Mousse au chocolat



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

15/11

Taboulé aux légumes



Sauté de bœuf aux champignons
s/v boulette de soja

Coquillettes et haricot beurre

Munster

Compote de pomme
framboise

MARDI

16/11

Salade de chou blanc



Lieu noir à la tomate

Purée de carotte

Petit suisse aux fruits

Poire



MERCREDI

17/11

Céleri rémoulade



Omelette à la ciboulette

Lentille et brocolis



Tomme blanche

Mille feuille

JEUDI

18/11

Surimi mayonnaise

Cordon bleu de volaille
s/v steak de tofu à l'indienne

Boullgour et courgette

Yaourt nature sucré

Raisin



VENDREDI

19/11

Salade de carotte, vinaigrette
au citron



Lasagne au bœuf
s/v lasagne au saumon

Madame Loik

Flan vanille



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien