

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/11/2018	06/11/2018	07/11/2018	08/11/2018	09/11/2018
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Œufs durs Paprika Salade orientale Concombre Vinaigrette Salade de fond d'artichaut Salade Verte	Radis au beurre Carottes rapées au curry Pomelos nature Saucisson à l'ail Beurre Salade verte		Terrine de Légumes Salade verte au Jambon de dinde + croustons Concombre et tomates Taboulé aux Légumes Salade Verte	Salade de Pommes de terre Tomates Parfumées au basilic Pâté de campagne Chou rouge aux lardons Salade verte
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
Steak haché de bœuf sauce poivrade filet de poisson sauce crème	fricassée de poulet sauce tandoori Tortillas au fromage		Rougail de saucisses Langue de bœuf sauce aux câpres	Filet de poisson basquaise Rôti de dinde au miel et citron
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Macédoine de légumes au basilic Pâtes Epinards bechamel	Riz créole Carottes sautées au cumin Côte de blette		Courgettes persillées Pommes rissolées Choux fleur ciboulette	Poêlée de légumes aux poivrons Boulgour pilaf Haricots beurre au Jus
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Coulommier à la Coupe Yaourt nature Sucré Edam Portion	Yaourt Aromatisé Saint-Nectaire à la Coupe Yaourt Nature sucré		Samos Brie à la coupe Yaourt nature sucré	Fripon Emmental Yaourt nature sucré
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Fruit de saison Biscuit Maestro liegeois vanille Fromage blanc au kiwi	Ananas en Morceaux au sirop Compôte de Pommes Salade de fruit Flan à la Vanille		Smoothie Tutti Frutti Entremet chocolat Fruit Frais Flan Pâtissier	Fruit Salade de fruits Fromage blanc Biscuit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement



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 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
12/11/2018	13/11/2018	14/11/2018	15/11/2018	16/11/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
<i>Betterave ciboulette</i> Rosette au Beurre <i>Salade de Haricots Verts</i> <i>Champignons à la grecque</i> <i>Salade Verte</i>	<i>Pâté en Crôte</i> Concombre vinaigrette <i>Salade Caesar</i> <i>Pomelos</i> <i>Salade verte</i>		<i>Radis beurre</i> Coleslaw <i>Salade mexicaine</i> <i>Œufs Durs Mayonnaise</i> <i>Salade Verte</i>	<i>Chou fleur mimosa</i> Salade de lentilles <i>Rillettes de sardine</i> <i>Salade Piémontaise</i> <i>Salade verte</i>
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Porc au caramel <i>Gigot d'agneau jus à l'ail</i>	Viennoise de dinde <i>Filet de poisson au curry</i>		Cuisse de poulet au citron confit <i>Omelette au Fromage</i>	Brandade de Poisson <i>Jambon braisé sauce madere</i>
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
<i>Semoule</i> <i>Jeunes Carottes aux Champignons</i> <i>Côtes de Blettes au Jus</i>	<i>Brocolis aux amandes</i> <i>Frites</i> <i>Navets à la Persillade</i>		<i>Ratatouille</i> <i>Riz créole</i> <i>Haricots plats</i>	<i>Salade Verte</i> <i>Purée</i> <i>Fenouil provençal</i>
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Samos</i> <i>Cantal</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Saint-Paulin à la coupe</i> <i>Yaourt Nature Sucré</i> <i>Petit Moulé aux herbes</i>		<i>Vache Qui rit</i> <i>Yaourt Nature Sucré</i> <i>Edam</i>	<i>Camembert</i> <i>Emmental à la Coupe</i> <i>Yaourt nature sucré</i>
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
<i>Fruit Annuel</i> <i>Mousse au Chocolat</i> Maestro liégeois au chocolat <i>Fruits au sirop</i>	<i>Fromage blanc sucré</i> <i>Fruit de saison</i> Carré aux abricots <i>Crème dessert vanille</i>		<i>Fromage Blanc</i> <i>Biscuit</i> Fruit Frais <i>Gélifié Chocolat</i>	<i>Entremet au Citron</i> <i>Fruit de Saison</i> Riz au Lait <i>Compôte de pêche</i>

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

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 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.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/11/2018	20/11/2018	21/11/2018	22/11/2018	23/11/2018
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Terrine de Légumes Salade de pâtes au thon Saucisson Sec beurre Salade verte au fromage Radis beurre	Salade de lentilles Surimi Mayonnaise Macédoine Vinaigrette Œufs durs Sauce Curry Salade verte		Tomates au Basilic Carottes rapées Salade de Pommes de Terre Persillées Eventail de Pomelos Salade verte	Salade de cœur de palmier Concombre au fromage Blanc Salade de Blé aux Poivrons Sardine à l huile Salade Verte
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
Raviolis gratinés Filet de Colin Sauce Madras	Sauté de Volaille sauce aigre- douce Cervelas obernois		Rôti de porc sauce charcutiere Omelette Ciboulette	Colombo de poisson Boulettes d'agneau à l'orientale
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Salade verte  Riz Haricots beurre	Trio de Légumes Tortis Endives Braisées		Poêlée mexicaine Boulghour Oriental Mélange de légumes	Julienne de Celeri au Citron Pommes Vapeur Chou-Fleur Gratiné
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Saint-Nectaire Tomme Noire à la Coupe Yaourt nature sucré	Fromage Carré Gouda à la coupe Yaourt nature sucré		Saint-Paulin à la Coupe Fromage Bleu Yaourt nature sucré	Yaourt Nature sucré Emmental à la coupe Buchette mi-chèvre
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Compôte de Poire Coupe Fromage Blanc Kiwi Tarte au Citron Fruit	Salade de Fruits Fruit Annuel Riz au lait Biscuit		Compôte Pomme Framboise Sablé au Chocolat Fruit de saison Ile Flottante	Entremet Vanille aux Fruits Rouges Glace Vanille Fraise Fromage Blanc aux Fruits Fruit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement






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 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.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/11/2018	27/11/2018	28/11/2018	29/11/2018	30/11/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Terrine de Poisson Pâté en Croûte Chou Blanc Mayonnaise Betterave Mimosa Laitue Vinaigrette	crème de petit pois au fromage Salade de Lentilles Salade de pâtes au saumon fumé Salade Batavia aux croûtons Cervelas et Cornichon		Taboulé à la menthe Concombre en Salade Salade d'avocat Terrine de Canard Salade verte	Verrine de petits pois et chorizo grillé Pâté de Foie Eventail de Pomelos Cœur de Palmier et Tomates Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Filet de poulet sauce forestière Paupiette de veau braisée	Lasagne de bœuf Filet de Poisson sauce normande		cordons bleus Rôti de bœuf sauce au poivre	Mijoté de Bœuf à la Coriandre Filet de maquereaux au court bouillon
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Pâtes Haricots Verts Persillés Salsifis Braisés	Salade Verte Blé sauce tomate Cœur de Scarole		Haricots Beurre Purée Côtes de blettes au jus	Julienne de Légumes Riz Créole Céleri au Jus
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Mimolette à la coupe Vache qui rit Yaourt Nature Sucré	Croûte Noire Fripon Yaourt nature sucré		Edam à la Coupe Fromage Frais Fraidou Yaourt nature sucré	Saint-Paulin Gouda à la Coupe Yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Compôte pommes Abricots Fruit de Saison Crème dessert Chocolat Feuilleté au Sucre	Entremet Pistache Pomme Bicolore Cocktail de Fruits Biscuit Fourré Fraise		Carpaccio d'Ananas Mousse au Chocolat Tarte aux chocolats Fruit de Saison	Compôte Pommes Fraises Marbré au Chocolat Fruit Frais Biscuit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

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 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.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/12/2018	04/12/2018	05/12/2018	06/12/2018	07/12/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Macédoine Mayonnaise Salade de Boulghour aux olives Carottes Coco citron Tomates Persillées  Salade Verte	Melon Vert Julienne de choux rouge et lardons Céleri branche au cumin Hareng pommes de Terre à l'huile  Salade Verte		Pastèque Œuf dur mayonnaise Concombre à la vinaigrette Betterave aux pépites de maïs  Salade Verte	Chou blanc mayonnaise Salade parisienne Pâté de foie Champignons à la greque  Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Jambon grillé à l'ananas Filet de Lieu Sauce Aneth	 Carbonara Langue de bœuf sce aux capres		Steak Haché de Bœuf au Jus Crêpinette de Porc Braisée	Croquette de poisson sauce tartare Crêpe jambon emmental
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Poêlée de légumes Purée de pommes de terre Poêlée Mexicaine	Epinards à la crème Pâtes au Fromage Haricots Blancs		Boulghour sauce tomate Courgettes persillées Salsifis	Haricots Verts Boulghour aux herbes de provence salade verte
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Edam Samos Yaourt nature sucré	Tomme Noire à la coupe Petit Moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré		Emmental Saint-Paulin Yaourt nature sucré	Cœur Tendre à la coupe Yaourt Nature sucré Croûte Noire
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Maestro Chocolat Tarte au fromage blanc Gâteau Basque Pomme Golden	Salade d'ananas Abricot au sirop Fruit d'Automne Fromage Blanc aux fruits		Fruit Frais Entremet Vanille fruits rouges Compôte de Fraise Beignet	Banane rôtie au Caramel Fruit Annuel Mousse au Chocolat Biscuit

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement


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 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/12/2018	11/12/2018	12/12/2018	13/12/2018	14/12/2018
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Salade de tomates Saucisson à l'ail Pâté de Campagne et Cornichon Taboulé aux légumes Salade Verte	Céleri Rave Vinaigrette Salade niçoise Salade de pâtes au Basilic Tarte Fine aux tomates rôties Salade Verte		Fenouil a la grecque Salade de Pâtes Celeri rave au fromage Blanc paprika Salade de riz aux cevettes et ananas Pastèque	Carottes rapées Roulade de Dinde aux Olives Radis croque au sel Salade de Haricots verts Maïs Salade Verte
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
Nuggets de volaille Rognons de bœuf sauce madère	Colombo de porc Rôti de veau sauce au romarin		Merguez grillées Paupiette de volaille aux olives	Tajine de poisson Rôti de bœuf sauce au poivre
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Petit pois carottes Haricots verts Brocolis Sautés	Légumes Couscous Potatoes Salade verte		Haricots plat aux oignons Pommes vapeur Navet braisés	Salade verte Semoule Poêlée de Légumes
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Cantal à la Coupe Camembert Portion Yaourt nature sucré	Cantal Saint-Paulin à la coupe Yaourt nature sucré		Tomme Grise à la Coupe Emmental Yaourt nature sucré	Croûte Noire à la Coupe Yaourt Nature Sucré Edam
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Suprême d'Orange à la Cannelle Glace Vanille Fraise Fruit de Saison Pêche Pâtissière à la Groseille	Merveilles Entremet sur brunoise de fruits Crème dessert Vanille Fruit Annuel		Pomme cuite Salade de Fruits Frais Muffin aux pépites de Chocolat Gélatifé Chocolat	Fromage Blanc Clafoutis aux Cerises Pomme Bicolore Crème dessert Caramel

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

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 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/12/2018	18/12/2018	19/12/2018	20/12/2018	21/12/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
<p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Pâté croute de volaille</p> <p>Eventail de Pomelos</p> <p>Gaspacho tomate, poivron, basilic</p> <p>Salade Verte</p>			<p>Macédoine Vinaigrette</p> <p>Taboulé à la coriandre et chorizo</p> <p>Concombre en Salade</p> <p>Carottes Râpées</p> <p>Salade Verte</p>	<p>Céleri Branche au Maïs</p> <p>Taboulé aux Pois Chiches</p> <p>Melon Jaune</p> <p>Œufs durs au Paprika</p> <p>Salade Verte</p>
Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
<p>Manchon de Poulet sauce Barbecue</p> <p>Gratin de la mer</p>			<p>Emincé de poulet Tandoori</p>	<p>Poisson pané</p> <p>Rôti de dinde au champignons</p>
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
<p>Haricots verts persillés</p> <p>Boulgour pilaf</p> <p>Salsifis Persillés</p>	<p>Repas de Noël</p>		<p>Epinard Muscade et Béchamel</p> <p>Semoule</p> <p>Jeunes Carottes au Curry</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Epinards à la creme</p> <p>Ratatouille</p>
Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
<p>Samos</p> <p>Tomme Noire</p> <p>Yaourt nature sucré</p>			<p>Emmental à la coupe</p> <p>Vache Qui rit</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Edam à la Coupe</p> <p>Fripon</p>
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
<p>Cocktail de fruits</p> <p>Mousse Chocolat Blanc aux pépites</p> <p>Fruits Frais</p> <p>Biscuit</p>			<p>Glace Vanille / Chocolat</p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage Blanc aux fruits</p> <p>Fruits</p>	<p>Coupe Belle Hélène</p> <p>Mont Blanc Praliné</p> <p>Fruit de Saison</p> <p>Carré Fourré à la pomme</p>

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 et conseillé à tous les utilisateurs du self

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

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 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