

7 janvier 2019	8 janvier 2019	9 janvier 2019	10 janvier 2019	11 janvier 2019
<p>Betteraves ciboulette Nuggets de volaille Haricots Verts Persillade Emmental Riz au lait</p>	<p>Saucisson a l'ail et cornichons Boulettes veau à la tomate épicée Pâtes Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>		<p>Salade coleslaw Blanquette de volaille à l'ancienne Riz créole Camembert Portion Galette des rois</p>	<p>Salade de lentilles Filet de poisson meunière Choux fleur bechamel Yaourt aromatisé Fruit annuel</p>
14 janvier 2019	15 janvier 2019	16 janvier 2019	17 janvier 2019	18 janvier 2019
<p>Macédoine de légumes mayonnaise Cordon bleu Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Compote de fruits</p>	<p>Salade Orientale Emincé de Poulet aux épices endives braisé Edam Portion Maestro liègeois vanille</p>		<p>Carottes rapées au gingembre bolognaise macaronis Yaourt Aromatisé Cocktail de fruits</p>	<p>Salade niçoise Brandade de poisson Salade verte Emmental Muffin au Chocolat</p>
21 janvier 2019	22 janvier 2019	23 janvier 2019	24 janvier 2019	25 janvier 2019
<p>salade fromagère crouton Saucisse fraîche grillées aux herbes Lentilles Samos Fruit Frais</p>	<p>poireaux vinaigrette Cuisse de poulet au jus saveur romarin Pommes au persillées Cantal Fromage blanc sucré</p>		<p>Salade d'endives aux noix Viennoise de dinde Chou fleur bechamel Yaourt Nature Sucré Riz au Lait</p>	<p>Concombres vinaigrette Nuggest de poisson Riz Créole Camembert Eclair au Chocolat</p>
28 janvier 2019	29 janvier 2019	30 janvier 2019	31 janvier 2019	1 février 2019
<p>Coleslaw Steak haché de bœuf au jus Purée de pommes de terre Saint-Nectaire Fruit Frais</p>	<p>Macédoine au thon Kebab de volaille Semoule Yaourt aromatisé Tarte au chocolat</p>		<p>Surimi mayonnaise Tartiflette Salade verte Yaourt nature sucré Roulé à la fraise</p>	<p>Salade de haricots verts filet de lieu sauce crème Riz sauce tomate Emmental à la coupe Crêpe de la Chandeleur</p>

[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.