







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/01/2019	08/01/2019	09/01/2019	10/01/2019	11/01/2019
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
<i>Sardine à l'huile</i> <i>Radis à la crème de ciboulette</i> Saucisson a l'ail et cornichons <i>Salade Parmentière</i> <i>Salade Verte</i>	<i>Betterave au fromage Blanc</i> <i>Œufs durs persil</i> Salade coleslaw <i>Carottes rapées</i> Salade Verte	 Viande Porcine Française	<i>Eventail de Pomelos</i> <i>Concombre vinaigrette</i> Macédoine de légumes mayonnaise <i>Filet de Maquereaux</i> Salade Verte	<i>Chou Blanc Mayonnaise</i> <i>Tomates mozzarella</i> Salade de lentilles <i>Salade de Moules aux poivrons</i> Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Boulettes veau à la tomate épicée <i>Marmite de la mer</i>	Blanquette de volaille à l'ancienne <i>Tortillas</i>	 Viande Bovine Française	Cordon bleu <i>Rôti de porc frais au jus</i>	Filet de poisson meunière <i>Goulash de bœuf</i>
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
<i>Mélange de légumes braisés</i> <i>Pâtes</i> <i>Salsifis persillés</i>	<i>Ratatouille</i> <i>Riz créole</i> <i>Haricots blanc</i>	 Produit de Proximité	<i>Purée de pommes de terre</i> <i>Haricots beurre aux dés de tomates</i> <i>Tomates Provençales</i>	<i>Choux fleur bechamel</i> <i>Blé à la tomate</i> <i>Fenouil à la provençale</i>
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Yaourt aromatisé <i>Croûte Noire</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt aromatisé</i> Yaourt nature sucré <i>Camembert Portion</i>		Yaourt aromatisé <i>Fromage Fondu Fripon</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt arômatisé</i> Yaourt Nature sucré <i>Saint Paulin</i>
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
<i>Biscuit</i> <i>Riz au lait</i> Fruit de saison <i>Poire Caramélisée</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Biscuit</i> Galette des rois <i>Compote de pommes</i>		<i>Biscuit</i> <i>Pomme cuite et caramel</i> Compote de fruits <i>Pêche au sirop</i>	<i>Mousse au chocolat</i> <i>Crème dessert praliné</i> Pomme cuite et caramel <i>Compôte Pommes Fraises</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'intolérance s 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	VENDREDI
14/01/2019	15/01/2019	16/01/2019	17/01/2019	18/01/2019
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Œufs durs Paprika Salade Orientale Concombre Vinaigrette Salade de fond d'artichaut Salade Verte	Radis au beurre Carottes rapées au gingembre Pomelos nature Saucisson à l'ail Beurre Salade verte		Terrine de Légumes Salade verte au Jambon et croûtons choux rouge Feuilleté au fromage Salade Verte	Salade de Pommes de terre Salade niçoise Pâté de Foie Sardines a l'huile Salade verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Raviolis de boeuf Rôti de dinde sauce moutarde	Emincé de Poulet aux épices Paupiette de veau braisée	 Viande Porcine Française	Saucisse fraîche grillées aux herbes Omelette au fromage	Brandade de poisson Normandin de veau sauce echalote
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Salade verte Pommes vapeur Epinards Béchamel	Pâtes Endives braisées Côte de blette	 Viande Bovine Française	Haricots beurre à la tomate Riz créole Choux fleur béchamel	Salade verte Semoule Courgettes persillées
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Coulommier à la Coupe Yaourt nature Sucré Edam Portion	Yaourt Aromatisé Saint-Nectaire à la Coupe Yaourt Nature sucré	 Produit de Proximité	Samos Brie à la coupe Yaourt nature sucré	Fripon Emmental Yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Salade de Fruits Frais Biscuit Maestro liègeois vanille Crème pâtissière aux bananes	Ananas en Morceaux au sirop Compôte de Pommes Cocktail de fruits Flan à la Vanille		Banane au chocolat Entremet chocolat Fruit Frais Flan Pâtissier	Fruit Abricots au sirop 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'intolérance s 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	VENDREDI
21/01/2019	22/01/2019	23/01/2019	24/01/2019	25/01/2019
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Betterave ciboulette Salade coleslaw	Pâté en Crôte Salade d'endives aux noix	 Produit de Proximité	Radis beurre Salami et cornichon	Chou fleur mimosa Concombres vinaigrette
Salade de Haricots Verts Champignons à la grecque	Salade Caesar Pomelos		Salade Méxicaine Œufs Durs Mayonnaise	Rillettes de sardine Salade de cœur de Palmier
 Salade Verte	 Salade verte		 Salade Verte	 Salade verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Cuisse de poulet au jus saveur romarin	Viennoise de dinde		Steak haché de bœuf au jus	Nuggest de poisson
Paleron de Bœuf Sauce Tomate	Hoki sauce tomate	 Viande Bovine Française	Œufs Florentine	Rôti de dinde au curry
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Pommes au persillées Jeunes Carottes aux Champignons Côtes de Blettes au Jus	Frites Chou fleur bechamel Navets à la Persillade		Salsifis Purée de pommes de terre Epinards	 Salade Verte Riz Créole Fenouil provençal
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Samos Cantal Yaourt nature sucré	Saint-Paulin à la coupe Yaourt Nature Sucré Petit Moulé aux herbes		Vache Qui rit Yaourt Nature Sucré Edam	Camembert Emmental à la Coupe Yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Fruit Annuel Mousse au Chocolat Fromage blanc sucré Fruits au sirop	Fromage blanc sucré Fruit de saison Riz au Lait Crème dessert vanille		Fromage Blanc Biscuit Fruit Frais Gélifié Chocolat	Entremet au Citron Fruit de Saison Eclair au Chocolat Compôte de pêche

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 allergies.

anergenes.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/01/2019	29/01/2019	30/01/2019	31/01/2019	01/02/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Terrine de Légumes Macédoine au thon Saucisson Sec beurre Salade verte au fromage Radis beurre	Salade de lentilles Surimi mayonnaise Macédoine Vinaigrette Œufs durs Sauce Curry Salade verte	 Produit de Proximité	 Tomates au Basilic Carottes rapées Salade de Pommes de Terre Persillées  Eventail de Pomelos Salade verte	 Salade de cœur de palmier Salade de haricots verts Salade de Blé aux Poivrons 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>
Kebab de volaille Filet de Colin Sauce Bonne femme	Tartiflette Langue de bœuf sauce sce piquante	 Viande Bovine Française	Cordon bleu Omelette Ciboulette	filet de lieu sauce crème Crêpe aux champignons
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Haricots Verts aux Oignons Semoule Tomates Provençales	Salade verte Pommes vapeur Endives Braisées		Poêlée mexicaine Purée Mélange de légumes	Julienne de Celeri au Citron Riz sauce tomate 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 chocolat Fruit	Salade de Fruits Fruit Annuel Roulé à la fraise Biscuit		Compôte Pomme Framboise Tarte au chocolat Fruit de saison Semoule au lait	Crème dessert chocolat Gélifié vanille Crêpe de la Chandeleur 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 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.