

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/02/2019	05/02/2019	06/02/2019	07/02/2019	08/02/2019
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Salade de pois chiches, tomates & fêta Salade verte, maïs, jambon, olives noires Céleri rémoulade Betterave Mimosa Salade verte	Crème de petit pois au fromage Velouté de potiron Maquereaux au vin blanc Pizza Salade verte		MENU NOUVEL AN CHINOIS Salade de chou chinois Nem sur salade / sauce Salade verte	Salami Salade de pâtes tricolores Pomelos Terrine de légumes Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Omelette Rôti de dinde au jus	Tortis bolognaise Filet de poisson à la bordelaise		Sauté de porc au caramel Filet de poisson rôti thaï	Poisson Pané Citron Sauté de bœuf
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Petits pois à la française Pommes rissolées Salsifis crévés	Pâtes "tortis" Purée d'haricots verts Navets braisés		Riz Cantonnais Poêlée chinoise	Gratin de brocolis Pommes vapeur 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			Saint-Paulin Gouda à la Coupe Yaourt nature sucré
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Compote de pommes Fruit de Saison Entremet chocolat Fromage blanc coulis fruits rouges	Entremet caramel Fruit de saison Salade de fruits exotiques Mini cake		Ananas au sirop Mousse chocolat blanc Flan coco	Compote de pêches Riz au lait Fruit de saison Crème dessert vanille

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
11/02/2019	12/02/2019	13/02/2019	14/02/2019	15/02/2019
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Salade de blé, tomates & olives Soupe de légumes Carottes râpées ciboulette Radis / beurre Salade Verte	Pomelos Quiche Poireaux vinaigrette Mousse de foie Salade Verte		Salade de lentilles Betteraves crues râpées vinaigrette Concombre à la vinaigrette Œufs durs mayonnaise Salade Verte	Endives aux pommes Salade de blé œufs durs, tomates & maïs Pâté de foie Champignons à la greque Salade Verte
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Cuisse de poulet rôtie au thym Filet de Lieu Sauce Aneth	Jambon braisé Boulettes de veau Marengo		Rôti de bœuf Poisson meunière	Filet de colin sauce bonne femme Crêpe jambon fromage
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Pommes noisette Haricots beurre persillés Blettes gratinées	Purée de carottes Riz créole Salsifis persillés		Pâtes "penne" Gratin de chou fleur Endives béchamel	Epinards béchamel Purée de pommes de terre 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
Crème praliné Fromage blanc vanillé Fruit de saison Eclair au chocolat	Semoule au lait Flan nappé caramel Abricots au sirop Fruit de saison		Fruit de saison Panna cotta fruits rouges Compote de poires Clafoutis	Poire au sirop Fruit de saison Mousse au Chocolat Biscuit roulé fraise

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
04/03/2019	05/03/2019	06/03/2019	07/03/2019	08/03/2019
Entrées	Entrées		Entrées	Entrées
<i>Carottes râpées aux raisins</i>	<i>Potage de légumes</i>		<i>Concombres sauce Bulgare</i>	<i>Taboulé à la menthe</i>
<i>Œufs durs mayonnaise</i>	<i>Radis / beurre</i>		<i>Terrine de légumes</i>	<i>Duo de choux aux noix</i>
<i>Endives aux pommes</i>	<i>Rouleau de surimi à la mayonnaise</i>		<i>Saucisson à l'ail</i>	<i>Betteraves en salade</i>
<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Tarte tatin aux poivrons</i>		<i>Salade de pdt au thon</i>	<i>Pâté de foie</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>		<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>
Plats du jour	Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour
<i>Blanquette de veau</i>	<i>Tortis bolognaise</i>		<i>Escalope de poulet à la crème</i>	<i>Poisson pané</i>
<i>Nuggets de poulet</i>	<i>Navarin d'agneau</i>		<i>Sauté de porc sauce moutarde</i>	<i>Paleron de bœuf sauce forestière</i>
Accompagnements	Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
<i>Riz créole</i>	<i>Pâtes tortis</i>		<i>Purée de carottes</i>	<i>Épinards béchamel</i>
<i>Haricots verts persillés</i>	<i>Jardinière de légumes</i>		<i>Boulgour</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
<i>Cœurs de céleris persillés</i>	<i>Fondue de poireaux</i>		<i>Endives braisées</i>	<i>Blettes gratinées</i>
Produits laitiers	Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Mimolette</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>		<i>Edam</i>	<i>Saint paulin</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Samos</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>
Desserts	Desserts		Desserts	Desserts
<i>Fruit de saison</i>	<i>Beignet mardi gras</i>		<i>Riz au lait</i>	<i>Crème brûlée "tagada"</i>
<i>Fromage blanc coulis fruits rouges</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Compote pommes bananes</i>	<i>Pêche au sirop</i>
<i>Quatre quart</i>	<i>Lait gélifié arôme chocolat</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Muffin</i>
<i>Compote tous fruits</i>	<i>Pruneaux au sirop</i>		<i>Mousse au café</i>	<i>Fruit de saison</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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/03/2019	12/03/2019	13/03/2019	14/03/2019	15/03/2019
Entrées	Entrées		Entrées	Entrées
<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Sardines à l'huile</i>		<i>Salade de boulgour aux légumes</i>	<i>Endives aux dés d'emmental</i>
<i>Champignons à la Grecque</i>	<i>Haricots rouges et maïs</i>		<i>Radis / beurre</i>	<i>Saucisson sec</i>
<i>Carottes et céleri mêlés</i>	<i>Emincé de chou rouge aux</i>		<i>Œufs durs sauce cocktail</i>	<i>Salade d'haricots verts aux</i>
<i>vinaigrette</i>	<i>pommes</i>		<i>Potage de légumes</i>	<i>échalotes</i>
<i>Roulade de volaille</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>		<i>Salade verte</i>	<i>Tarte au fromage</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>			<i>Salade verte</i>
Plats du jour	Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour
<i>Aiguillettes de volaille</i>	<i>Nuggets végétal</i>		<i>Sauté de bœuf</i>	<i>Gratin de colin d'alaska</i>
<i>Filet de hoki à la tomate</i>	<i>Omelette</i>		<i>Chipolatas</i>	<i>Rôti de porc</i>
Accompagnements	Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Frites</i>		<i>Carottes persillées</i>	<i>Pommes vapeur</i>
<i>Pâtes</i>	<i>Haricots plats</i>		<i>Lentilles</i>	<i>Courgettes persillées</i>
<i>Gratin de navets</i>	<i>Endives braisées</i>		<i>Céleri rave</i>	<i>Fondue de poireaux à la crème</i>
Produits laitiers	Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Vache qui rit</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Tomme noire</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		<i>Cantal</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Emmental</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>
Desserts	Desserts		Desserts	Desserts
<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Oranges à la cannelle</i>	<i>Liégeois au chocolat</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Entremet caramel</i>		<i>Clafoutis</i>	<i>Salade de fruits</i>
<i>Tarte au chocolat</i>	<i>Flan pâtissier</i>		<i>Mousse crème brûlée</i>	<i>Semoule au lait</i>
<i>Compote tous fruits</i>	<i>Ananas au sirop</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote de pêches</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
18/03/2019	19/03/2019	20/03/2019	21/03/2019	22/03/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>		<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
<i>Soupe de légumes</i>	<i>Concombres vinaigrette</i>		<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Pâté de foie</i>
<i>Pâté de campagne</i>	<i>Salade d'haricots verts, tomates & oignons</i>		<i>Betteraves aux fines herbes</i>	<i>Pomelos</i>
<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Salade de lentilles</i>		<i>Maquereau à la tomate</i>	<i>Salade Coleslaw</i>
<i>Salade de pdt aux œufs durs</i>	<i>Œufs durs mayonnaise</i>		<i>Salade de riz, thon, tomates, maïs & olives</i>	<i>Pizza</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>		<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>		<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
<i>Boulettes de veau à la tomate</i>	<i>Carbonara de volaille</i>		<i>Cuisse de poulet rôtie</i>	<i>Filet de lieu sauce provençale</i>
<i>Gigot d'agneau</i>	<i>Rôti de bœuf</i>		<i>Quiche Lorraine</i>	<i>Côte de porc au jus</i>
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>		<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
<i>Semoule</i>	<i>Pâtes</i>		<i>Haricots verts</i>	<i>Riz pilaf</i>
<i>Légumes couscous</i>	<i>Brocolis persillés</i>		<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Poêlée de légumes</i>
<i>Cœurs de céleris braisés</i>	<i>Blettes à la crème</i>		<i>Endives à la crème</i>	<i>Choux de Bruxelles</i>
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>		<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
<i>Gouda</i>	<i>Emmental</i>		<i>Yaourt nature</i>	<i>Saint nectaire</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>		<i>Camembert</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème brûlée "carambar"</i>		<i>Brownie maison</i>	<i>Fruit de saison</i>
<i>Tarte aux pommes</i>	<i>Riz au lait</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Biscuit Palmier</i>
<i>Fromage blanc au miel</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Mousse noix de coco</i>	<i>Lait gélifié arôme vanille</i>
<i>Compote de pommes</i>	<i>Abricots au sirop</i>		<i>Salade de fruits</i>	<i>Compote pommes bananes</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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2019	26/03/2019	27/03/2019	28/03/2019	29/03/2019
Entrées	Entrées		Entrées	Entrées
<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Salade de tomates mozzarella</i>		<i>Salade verte, thon, tomates & maïs</i>	<i>Salade de tortis composée vinaigrette</i>
<i>Saucisson à l'ail</i>	<i>Salami</i>		<i>Pâté en croûte</i>	<i>Salade de fonds d'artichauts aux tomates</i>
<i>Chou rouge aux noix</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>		<i>Salade Piémontaise</i>	<i>Œufs durs mayonnaise</i>
<i>Wrap garni</i>	<i>Radis / beurre</i>		<i>Poireaux vinaigrette</i>	<i>Concombres vinaigrette</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>		<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>
Plats du jour	Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour
<i>Rôti de veau</i>	<i>Pizza</i>		<i>Steak haché</i>	<i>Beignets de poisson</i>
<i>Cordon bleu</i>	<i>Escalope Milanaise</i>		<i>Omelette au fromage</i>	<i>Goulasch de porc</i>
Accompagnements	Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
<i>Petits pois carottes</i>	<i>Poêlée de légumes</i>		<i>Pommes campagnarde</i>	<i>Carottes braisées</i>
<i>Lentilles</i>	<i>Torsades</i>		<i>Julienne de légumes</i>	<i>Blé pilaf</i>
<i>Blettes gratinées</i>	<i>Haricots beurre à la tomate</i>		<i>Navets sautés</i>	<i>Sasifis braisés</i>
Produits laitiers	Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Cantadou</i>	<i>Fromage frais</i>		<i>Vache qui rit</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Chèvre</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>
Desserts	Desserts		Desserts	Desserts
<i>Riz au lait</i>	<i>Tarte au citron</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>
<i>Salade de fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>		<i>Dés de pommes caramélisés</i>	<i>Liégeois vanille</i>
<i>Crème vanille</i>	<i>Poire au chocolat</i>		<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Roulé fraise</i>
<i>Compote pommes bananes</i>	<i>Fromage blanc crème de marrons</i>		<i>Muffin</i>	<i>Compote de pommes</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
01/04/2019	02/04/2019	03/04/2019	04/04/2019	05/04/2019
Entrées	Entrées		Entrées	Entrées
<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Betteraves vinaigrette</i>		<i>Duo de choux aux pommes & noix</i>	<i>Crêpe au fromage</i>
<i>Haricots verts aux poivrons</i>	<i>Mousse de foie</i>		<i>Roulade de volaille</i>	<i>Poireaux vinaigrette</i>
<i>Saucisson sec</i>	<i>Salade d'agrumes au fenouil</i>		<i>Champignons à la Grecque</i>	<i>Cervelas en vinaigrette</i>
<i>Feuilleté à la viande</i>	<i>Salade de blé, thon, poivrons</i>		<i>Salade Capri (pâtes, mozzarella, olives, radis)</i>	<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>		<i>Salade verte</i>	<i>Salade verte</i>
Plats du jour	Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour
<i>Tajine de volaille</i>	<i>Hachis Parmentier maison</i>		<i>Palette de porc à la diable</i>	<i>Poisson meunière</i>
<i>Chou farci</i>	<i>Omelette aux herbes</i>		<i>Quiche volaille</i>	<i>Emincés de bœuf Basquaise</i>
Accompagnements	Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
<i>Boulgour</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>		<i>Epinards à la crème</i>	<i>Brocolis béchamel</i>
<i>Courgettes au curry</i>	<i>Piperade</i>		<i>Haricots blancs</i>	<i>Riz créole</i>
<i>Endives à la crème</i>	<i>Navets persillés</i>		<i>Salsifis au jus</i>	<i>Cœurs de céleri braisés</i>
Produits laitiers	Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Edam</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>		<i>Saint Paulin</i>	<i>Tomme noire</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Kiri</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>
Desserts	Desserts		Desserts	Desserts
<i>Fruit de saison</i>	<i>Salade de fruits frais</i>		<i>Tarte aux pommes</i>	<i>Ananas au sirop</i>
<i>Compote de pommes</i>	<i>Brownie</i>		<i>Entremet chocolat</i>	<i>Fruit de saison</i>
<i>Quatre quart</i>	<i>Panna cotta coulis fruits rouges</i>		<i>Salade d'oranges à la cannelle</i>	<i>Semoule au lait</i>
<i>Mousse noix coco</i>	<i>Salade de fruits</i>		<i>Compote de pêches</i>	<i>Crème dessert caramel</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
08/04/2019	09/04/2019	10/04/2019	11/04/2019	12/04/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>		<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
<i>Coleslaw</i> Maquereau à la tomate Feuilleté au fromage Fonds d'artichauts, thon & tomates Salade verte	<i>Concombres vinaigrette</i> Œufs durs mayonnaise Macédoine vinaigrette Salade de riz et des de jambon Salade verte		<i>Salade d'endives</i> Saucisson à l'ail Salade de maïs & thon Wrap garni Salade verte	<i>BOL DE RIZ</i>
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>		<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
<i>Côte de porc Chasseur</i> Filet de merlu sauce beurre blanc	<i>Rôti de bœuf</i> Cordon bleu		<i>Boulettes de bœuf</i> Escalope de poulet aux champignons	
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>		<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
<i>Haricots beurre persillés</i> Semoule Fondue de poireaux	<i>Frites</i> Ratatouille niçoise Choux de Bruxelles aux lardons		<i>Pâtes</i> Chou fleur béchamel Navets sautés	<i>BOL DE RIZ</i>
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>		<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
<i>Yaourt nature sucré</i> Yaourt aromatisé Cantadou	<i>Saint nectaire</i> Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré		<i>Mimolette</i> Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
<i>Eclair au chocolat</i> Fruit de saison Coupe fromage blanc aux fruits Compote pommes bananes	<i>Fruit de saison</i> Salade de fruits à la vanille Entremet vanille Tarte aux poires		<i>Fruit de saison</i> Crème brûlée "tagada" Pêche au sirop Brownie	<i>Fruit de saison</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