

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/09/2019	03/02/2019		05/09/2019	06/09/2019
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Œuf dur mimosa Carottes rapées Concombre à la ciboulette	Paté en crouste Pastèque Tomates au basilic		Taboulé aux raisns Melon Rillettes cornichon	Saucisson à l ail Betteraves au maïs Salade piémontaise
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Saute de veau aux olives Nuggets de poulet	Pates Bolognaise Porc au miel et moutarde		Escalope de volaille aux herbes de provence Cote de porc sauce piquante	Filet de colin pané au citron Tomate farcie
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Haricots beurre persillés Semoule sauce tomate Salade Verte	Courgettes étuvées Pates tortis Salade Verte	Salade Verte	Carottes vichy Purée mousseline Salade Verte	Poêlée champêtre Riz pilaf Salade Verte
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Yaourt Nature ou Aromatisé Fromage à la coupe Carré frais	Yaourt Nature ou Aromatisé Fromage à la coupe Samos		Yaourt Nature ou Aromatisé Fromage à la coupe Edam	Yaourt Nature ou Aromatisé Fromage à la coupe Tartare
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Corbeille de fruits Gelifié vanille Compote pomme fraise	Corbeille de fruits Riz au lait Fruits de saison		Corbeille de fruits Beignet au chocolat Poire au sirop	Corbeille de fruits Roulé framboise Glace

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
09/09/2019	10/09/2019		12/09/2019	13/09/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Salade verte Pizza Tomates mais Roulade de volaille	Salade verte Œuf mayonnaise Melon d Espagne Terrine de légumes		Salade verte Surimi Pomelos lee Salade de boulgour	Salade verte Rosette cornichon Pasteque Concombre à la menthe
<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>
Roti de porc sauce charcutière Boulette d agneau sauce tomate	Steak vegetarien sauce poivre Tortilla		Sauté de bœuf provençale Cordon bleu	Filet de lieu au basilic Crepe jambon emmental
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Blé pilaf Chou fleur braisé	Piperade Frites		Salsifis persillés Pates penne	Haricots verts éuvéés Riz créole
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Kiri	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Chanteneige		Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Vache qui rit	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Tomme noire
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Fromage blanc au miel Madeleine	Corbeille de fruits Glace Ananas au sirop		Corbeille de fruits Gaufre Mousse au citron	Corbeille de fruits Liegeois chocolat Compote de peche

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
16/09/2019	17/09/2019		19/09/2019	20/09/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Salade verte Paté de campagne Tomate mozzarella Salade de thon	Salade verte Salade coleslaw Melon Salade au fromage		Salade verte Œuf dur parisienne Betteraves à la ciboulette Radis beurre	Salade verte Salade pimontaise Pasteque Mortadelle
<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>
Hoky à la dugléré Chipolatas roties	Pates carbonara de porc Roti de bœuf sauce marchand de vin		Normadin de veau au jus Sauté de porc estragon	Colin à la bordelaise Nuggets de volaille
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Carottes Vichy Lentilles paysanne	Jardinière de légumes Pates tortis		Haricots plats sautés Semoule	Epinard béchamel Puée de mousseline
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Kiri	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Crème emmental		Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Carré frais	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Petit moulé
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Corbeille de fruits Semoule au lait Biscuit roulé	Corbeille de fruits Fruit de saison Ile flottante		Corbeille de fruits Flan pâtisier Salade de fruits	Corbeille de fruits Biscuit Compote pomme banane

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
23/09/2019	24/09/2019		26/09/2019	27/09/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Salade verte Salade des Gondoliers Petit pois à la menthe Salami cornichon	Salade verte Chorizo Pastèque Salade californienne		Salade verte Mortadelle cornichon Tomate mozzarella Radis beurre	Salade verte Œuf dur mayonnaise Concombre mais Salade de chou
<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>
Poisson pané Paupiette de veau chasseur	Cheese burger Manchons de poulet barbecue		Roti de dinde Pate tortis à la Bolognaise	Colin au beurre rouge Tomate farcie
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Choux de bruxelles Pommes vapeur	Poêlée texane Pommes potaotes		Carotte Vichy Pates Tortis	Poêlée de légumes Riz pilaf
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Tartare	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Vache qui rit		Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Carré frais	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Samos
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Corbeille de fruits Fromage blanc vanille Biscuit brownie	Corbeille de fruits Cookies Glace snikers		Corbeille de fruits Gateau au chocolat Creme praliné	Corbeille de fruits Roulé fraise Liegeois vanille

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
30/09/2019	01/10/2019		03/10/2019	04/10/2019
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Salade verte Quiche lorraine Carotte rapées Salami	Salade verte Mousse de foie cornichon Celeri remoulade Taboulé		Salade verte Surimi Salade Grecque Pasteque	Salade verte Paté de campagne Salade de chou Pomelos lee
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
Emincé de porc basquaise Poisson meunière	Hachi parmentier Roti de veau au jus		Roti de bœuf sauce poivre Cordon bleu	Hoky beguso Jambon bruni
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
Poelée de courgettes Semoule	Salade verte Purée mousseline		Chou fleur persillé Pates papillons	Julienne de légumes Blé pilaf
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Vache qui rit	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Petit moulé		Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Samos	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Edam
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Corbeille de fruits Compote de pomme Mousse chocolat	Corbeille de fruits Biscuit Ananas au Sirop		Corbeille de fruits Clafoutis aux pommes fromage blanc vanille	Corbeille de fruits Compote poire Muffin

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
07/10/2019	08/10/2019		10/10/2019	11/10/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Salade verte Pizza Radis beurre Rillettes cornichon	Salade verte Pêche au thon Salade de perle aux agrumes Paté en creoute		Salade verte Taboulé à la menthe Carottes rapées aux raisins salade de chou	Salade verte Œuf dur mayonnaise Pomelos lee Rosette
<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>
Roti de porc à l'anis Boulette de bœuf sauce coriandre	Filet de poulet à la dakatine Colin au pesto		Nuggets de céréale Tortilla	Colin à la bordelaise Tarte au chèvre et tomate
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Coquillettes Haricots verts à la crème d'ail	Piperade mitonnée Gratin dauphinois		Riz jaune Flan de courgettes	Epinard béchamel Purée de pomme de terre
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Chanteneige	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Mimolette		Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Tartare	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Edam
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Corbeille de fruits Crème vanille Biscuits moelleux	Corbeille de fruits Yaourt bio Mousse chocolat		Corbeille de fruits Cheese cake Ananas orange au basilic	Corbeille de fruits Roulé fraise Flan nappé caramel

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
14/10/2019	15/10/2019		17/10/2019	18/10/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
Salade verte Roulé de surimi Endives aux noix Mache tomate	Salade verte Roulade de volaille Carottes à l orientale Salade de pois chiches au cumin		Salade verte Salade piemontaise Celeri remoulade Salami cornichon	Salade verte Paté de campagne cornichon Radis beurre Betteraves vinaigrette
<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>
Saucisse de toulouse rotie Escalope viennoise	Merguez boulette de bœuf Tajine de poulet		Pate carbonara de volaille Roti de dinde au jus	Poisson pané Veau aux olives
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
Carottes étuvées Lentilles paysanne	Semoule Legumes du couscous		Brocolis braisés Pates tortis	Poelée campagnarde Riz pilaf sauce tomate
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Vache qui rit	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Tomme noire		Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Carré president	Yaourt Aromatisé Yaourt Nature samos
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
Corbeille de fruits Pêche au sirop Biscuit	Corbeille de fruits Salade d orange au dattes Fromage blanc		Corbeille de fruits Quatre quart Crème chocolat	Corbeille de fruits Biscuit Compote pomme fraise

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.