

2 septembre 2019	3 septembre 2019	4 septembre 2019	5 septembre 2019	6 septembre 2019
<p>Concombres vinaigrette ciboulette</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Semoule à la tomate Carré frais</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Tomates au basilic</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Melon d'Espagne</p> <p>Côte de porc aux herbes</p> <p>Carottes sautées aux oignons</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownie maison</p> 	<p>Salade Piémontaise</p> <p>Filet de poisson aux céréales</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Fromage fondu frais</p> <p>Corbeille de fruits</p>
9 septembre 2019	10 septembre 2019	11 septembre 2019	12 septembre 2019	13 septembre 2019
<p>Pizza</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Poêlée de courgettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote pommes bananes</p>	<p>Melon</p> <p>Normandin de veau</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Chanteneige</p> <p>Glace</p>		<p>Salade verte, tomates & maïs</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>Gouda</p> <p>ux aux pommes maison</p> 	<p>Radis / beurre</p> <p>le lieu noir sauce Choron</p> <p>Riz créole</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison BIO</p> 
16 septembre 2019	17 septembre 2019	18 septembre 2019	19 septembre 2019	20 septembre 2019
<p>Salade de tomates mozzarella</p> <p>Chipolatas</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de bœuf sauce échalotes</p> <p> Pâtes BIO</p> <p>Velouté fruit</p> <p>Biscuit</p>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Gratin Végétal</p> <p>Haricots plats</p> <p>Camembert</p> <p>âteau au yaourt maison</p> 	<p>Salade de pâtes à l'indienne</p> <p>Poisson à la Bordelaise</p> <p>Brocolis à l'échalote</p> <p>Fromage frais carré Président</p> <p> Fruit de saison BIO</p>
23 septembre 2019	24 septembre 2019	25 septembre 2019	26 septembre 2019	27 septembre 2019
<p>Salade mêlée au thon</p> <p>Paupiette de veau Marengo</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Biscuit</p>	<p>MENU AMERICAIN</p> <p>Salade Californienne (salade verte, tomates, ananas, pomelos)</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Potatoes</p> <p>0</p> <p>Glace Snickers</p>		<p>Tomates basilic</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Carré frais</p> <p>u au chocolat maison</p> 	<p>Concombres & maïs</p> <p>Poisson au beurre blanc</p> <p> Riz BIO pilaf</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison</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.

30 septembre 2019	1 octobre 2019	2 octobre 2019	3 octobre 2019	4 octobre 2019
<p> Carottes râpées BIO vinaigrette Emincés de porc Basquaise Semoule au jus Gouda Compote de pommes</p>	<p>Mousse de foie Hachis Parmentier maison Salade verte Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison</p>		<p> Betteraves cuites mimosa Cordon bleu Chou fleur béchamel Samos Clafoutis aux pommes maison</p>	<p>Crêpe au fromage Lieu sauce Besugo Haricots verts persillés Tomme noire Flan nappé caramel</p>
7 octobre 2019	8 octobre 2019	9 octobre 2019	10 octobre 2019	11 octobre 2019
<p>Chou rouge aux pommes Rôti de porc à l'anis Pâtes macaroni BIO Chanteneige  Pêche au sirop</p>	<p>Concombres à la menthe Filet de poulet à la dakatine Gratin Dauphinois Emmental Corbeille de fruits</p>		<p> Salade d'endives & maïs Omelette Piperade Vache qui rit Cheesecake citron vert maison</p>	<p> Salade de pâtes vinaigrette à l'orange Filet de colin beurre blanc au citron Brocolis aux amandes Edam Fruit de saison BIO</p>
14 octobre 2019	15 octobre 2019	16 octobre 2019	17 octobre 2019	18 octobre 2019
<p>Concombres vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles Vache picon Liégeois chocolat</p>	<p>MENU ORIENTAL  Salade de carottes à l'orientale Couscous Semoule BIO Yaourt nature sucré Salade d'oranges à la cannelle</p>		<p> Salade verte, maïs et œufs durs Rôti de porc au jus Ratatouille niçoise Rondelé Quatre quart maison</p>	<p>Taboulé Filet de poisson céréales Haricots beurre persillés Yaourt aromatisé Corbeille de fruits</p>
21 octobre 2019	22 octobre 2019	23 octobre 2019	24 octobre 2019	25 octobre 2019

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.