

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2019	10/09/2019	11/09/2019	12/09/2019	13/09/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>		<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
<i>Pizza</i>	<i>Melon</i>		<i>Salade verte, tomates & maïs</i>	<i>Radis / beurre</i>
<i>Tomates & maïs</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>		<i>Salade de boulgour aux légumes</i>	<i>Rosette</i>
<i>Roulade de volaille</i>	<i>Carottes râpées sauce à l'orange</i>		<i>Roulé de surimi mayonnaise</i>	<i>Taboulé</i>
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>		<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
<i>Rôti de porc au jus</i>	<i>Normandin de veau</i>		<i>Cordon bleu</i>	<i>Filet de lieu noir sauce Choron</i>
<i>Boulettes d'agneau sauce tomate au cumin</i>	<i>Omelette</i>		<i>Sauté de bœuf sauce provençale</i>	<i>Crêpe jambon fromage</i>
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>		<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
<i>Poêlée de courgettes</i>	<i>Pommes rissolées</i>		<i>Ratatouille niçoise</i>	<i>Riz créole</i>
<i>Blé aux poivrons</i>	<i>Piperade</i>		<i>Pâtes BIO</i>	<i>Haricots verts persillés</i>
<i>Navets sautés</i>	<i>Blettes braisées</i>		<i>Salsifis persillés</i>	<i>Purée de céleri</i>
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>		<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Chanteneige</i>		<i>Gouda</i>	<i>Tomme noire</i>
<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage à la coupe</i>		<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage à la coupe</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<i>Emmental</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
<i>Compote pommes bananes</i>	<i>Glace</i>		<i>Moelleux aux pommes maison</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Ananas au sirop</i>		<i>Pruneaux au sirop</i>	<i>Liégeois au chocolat</i>
<i>Fromage blanc au miel</i>	<i>Crème brûlée Tagada</i>		<i>Mousse au citron</i>	<i>Flan nappé caramel</i>
<i>Madeleine</i>	<i>Corbeille de fruits</i>		<i>Corbeille de fruits</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
16/09/2019	17/09/2019	18/09/2019	19/09/2019	20/09/2019
Entrées	Entrées		Entrées	Entrées
<i>Salade de tomates mozzarella</i>	<i>Pastèque</i>		<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Salade de pâtes à l'indienne</i>
Salade verte, maïs & thon Saucisson à l'ail	Salade Coleslaw Tarte au fromage		Salade de riz à la provençale Betteraves aux fines herbes	Œufs durs mayonnaise Melon vert
Plats du jour	Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour
<i>Chipolatas</i>	<i>Rôti de bœuf sauce échalotes</i>		<i>Gratin Végétal</i>	<i>Poisson à la Bordelaise</i>
Filet de colin sauce aneth	Pâtes carbonara		Omelette aux fines herbes	Nuggets de volaille
Accompagnements	Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
<i>Lentilles</i>	<i>Pâtes BIO</i>		<i>Haricots plats</i>	<i>Brocolis à l'échalote</i>
Carottes Vichy Epinards béchamel	Jardinière de légumes Blettes persillées		Semoule au jus Endives à la crème	Purée de pommes de terre Salsifis persillés
Produits laitiers	Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Edam</i>	<i>Emmental</i>		<i>Yaourt nature sucré BIO</i>	<i>Fromage frais carré Président</i>
Yaourt aromatisé Fromage à la coupe Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe Yaourt nature sucré		Yaourt aromatisé Fromage à la coupe Camembert	Yaourt aromatisé Fromage à la coupe Yaourt nature sucré
Desserts	Desserts		Desserts	Desserts
<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Velouté fruit</i>		<i>Gâteau au yaourt maison</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
Roulé myrtilles Fromage blanc sucré	Crème brûlée "carambar" Corbeille de fruits		Corbeille de fruits Mousse au chocolat	Biscuit Palmier Lait gélifié arôme vanille
Compote de pommes	Poire au sirop		Salade de fruits	Compote pommes bananes

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
23/09/2019	24/09/2019	25/09/2019	26/09/2019	27/09/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées - MENU AMERICAIN</i>		<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
<i>Salade mêlée au thon</i> <i>Mortadelle</i> <i>Salade de pommes de terre persillées vinaigrette</i>	<i>Salade Californienne (salade verte, tomates, ananas, pomelos)</i> <i>Pastèque</i> <i>0</i>		<i>Tomates basilic</i> <i>Feuilleté au fromage</i> <i>Salami</i>	<i>Concombres & maïs</i> <i>Duo de choux aux raisins</i> <i>Salade Niçoise</i>
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>		<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
<i>Paupiette de veau Marengo</i> <i>Poisson pané</i>	<i>Cheeseburger</i> <i>Manchons de poulet barbecue</i>		<i>Rôti de dinde au jus</i> <i>Pâtes bolognaise</i>	<i>Poisson au beurre blanc</i> <i>Tomate farcie</i>
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>		<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
<i>Blé à la tomate</i> <i>Poêlée de julienne de légumes</i> <i>Choux de Bruxelles</i>	<i>Potatoes</i> <i>Poêlée Texane</i> <i>0</i>		<i>Petits pois carottes</i> <i>Pâtes</i> <i>Fondue de poireaux</i>	<i>Riz BIO pilaf</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Fenouil braisé</i>
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>		<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
<i>Fromage fondu frais</i> <i>Yaourt aromatisé BIO</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>0</i> <i>0</i> <i>0</i> <i>0</i>		<i>Carré frais</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Rondelé</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Yaourt nature sucré</i>
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
<i>Fromage blanc coulis fruits rouges</i> <i>Corbeille de fruits</i> <i>Quatre quart marbré</i> <i>Compote pommes framboises</i>	<i>Glace Snickers</i> <i>Cookies</i> <i>0</i> <i>0</i>		<i>Gâteau au chocolat maison</i> <i>Crème pralinée</i> <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Cocktail de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i> <i>Liégeois vanille</i> <i>Roulé chocolat</i> <i>Compote de pêches</i>

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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/09/2019	01/10/2019	02/10/2019	03/10/2019	04/10/2019
Entrées	Entrées		Entrées	Entrées
<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i>	<i>Mousse de foie</i>		<i>Betteraves cuites mimosa</i>	<i>Crêpe au fromage</i>
<i>Haricots verts aux échalotes</i>	<i>Céleri rémoulade</i>		<i>Salade Parisienne</i>	<i>Pomelos</i>
<i>Rosette</i>	<i>Salade de blé, poivrons & persil</i>		<i>Roulé de surimi mayonnaise</i>	<i>Sardines à l'huile</i>
Plats du jour	Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour
<i>Emincés de porc Basquaise</i>	<i>Hachis Parmentier maison</i>		<i>Cordon bleu</i>	<i>Lieu sauce Besugo</i>
<i>Poisson meunière</i>	<i>Blanc de poulet au jus</i>		<i>Rôti de bœuf</i>	<i>Jambon grillé</i>
Accompagnements	Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
<i>Semoule au jus</i>	<i>Salsifis braisés</i>		<i>Chou fleur béchamel</i>	<i>Haricots verts persillés</i>
<i>Courgettes au curry</i>	<i>Jardinière de légumes</i>		<i>Pâtes coquillettes BIO</i>	<i>Riz pilaf</i>
<i>Endives à la crème</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>		<i>Céleri rave braisé</i>	<i>Fondue de poireaux</i>
Produits laitiers	Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Gouda</i>	<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>		<i>Samos</i>	<i>Tomme noire</i>
<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage à la coupe</i>		<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage à la coupe</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>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>
Desserts	Desserts		Desserts	Desserts
<i>Compote de pommes</i>	<i>Corbeille de fruits</i>		<i>Clafoutis aux pommes maison</i>	<i>Flan nappé caramel</i>
<i>Salade de fruits</i>	<i>Panna cotta coulis fruits rouges</i>		<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Mousse au citron</i>	<i>Ananas au sirop</i>		<i>Pruneaux au sirop</i>	<i>Muffin</i>
<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Madeleine</i>		<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Compote de poires</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
07/10/2019	08/10/2019	09/10/2019	10/10/2019	11/10/2019
Entrées	Entrées		Entrées	Entrées
<i>Chou rouge aux pommes</i>	<i>Concombres à la menthe</i>		<i>Salade d'endives & maïs</i>	<i>Salade de pâtes vinaigrette à l'orange</i>
<i>Salade de lentilles aux oignons</i>	<i>Salade de perles aux agrumes</i>		<i>Taboulé</i>	<i>Céleri rémoulade</i>
<i>Œufs durs mayonnaise</i>	<i>Pâté en croûte</i>		<i>Chou rouge aux raisins secs</i>	<i>Radis / beurre</i>
Plats du jour	Plats du jour		Plats du jour	Plats du jour
<i>Rôti de porc à l'anis</i>	<i>Filet de poulet à la dakatine</i>		<i>Omelette</i>	<i>Filet de colin beurre blanc au citron</i>
<i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i>	<i>Poisson au pesto</i>		<i>Croq fromage</i>	<i>Steak haché</i>
Accompagnements	Accompagnements		Accompagnements	Accompagnements
<i>Pâtes macaroni BIO</i>	<i>Gratin Dauphinois</i>		<i>Piperade</i>	<i>Brocolis aux amandes</i>
<i>Haricots plats crème d'ail</i>	<i>Courgettes béchamel</i>		<i>Pommes sautées</i>	<i>Riz pilaf</i>
<i>Salsifis persillés</i>	<i>Choux de Bruxelles aux lardons</i>		<i>Navets sautés</i>	<i>Poêlée de légumes</i>
Produits laitiers	Produits laitiers		Produits laitiers	Produits laitiers
<i>Chanteneige</i>	<i>Emmental</i>		<i>Vache qui rit</i>	<i>Edam</i>
<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage à la coupe</i>		<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage à la coupe</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</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>Pêche au sirop</i>	<i>Corbeille de fruits</i>		<i>Cheesecake citron vert maison</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Salade de fruits à la vanille</i>		<i>Ananas à la menthe et cannelle</i>	<i>Compote de pommes</i>
<i>Coupe fromage blanc aux fruits</i>	<i>Semoule au lait</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Roulé fraises</i>
<i>Compote pommes fraises</i>	<i>Mousse au chocolat au piment d'espelette</i>		<i>Novly vanille</i>	<i>Flan nappé 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
14/10/2019	15/10/2019	16/10/2019	17/10/2019	18/10/2019
<i>Entrées</i>	<i>Entrées - MENU ORIENTAL</i>		<i>Entrées</i>	<i>Entrées</i>
<i>Concombres vinaigrette</i> <i>Salade composée de riz au curcuma</i> <i>Roulé de surimi mayonnaise</i>	<i>Salade de carottes à l'orientale</i> <i>Salade de pois chiches au cumin</i> <i>0</i>		<i>Salade verte, maïs et œufs durs</i> <i>Pizza</i> <i>Salami</i>	<i>Taboulé</i> <i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Pâté de campagne / cornichon</i>
<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>		<i>Plats du jour</i>	<i>Plats du jour</i>
<i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Escalope Viennoise</i>	<i>Couscous (boulettes, merguez, haut de cuisse)</i> <i>Poisson aux épices du Maghreb</i>		<i>Rôti de porc au jus</i> <i>Pâtes carbonara de volaille</i>	<i>Filet de poisson céréales</i> <i>Sauté de veau Marengo</i>
<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>		<i>Accompagnements</i>	<i>Accompagnements</i>
<i>Lentilles</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Epinards béchamel</i>	<i>Semoule BIO</i> <i>Légumes couscous</i> <i>Endives gratinées</i>		<i>Ratatouille niçoise</i> <i>Pâtes tortis</i> <i>Brocolis béchamel</i>	<i>Haricots beurre persillés</i> <i>Riz BIO pilaf</i> <i>Céleris branches sautés à l'ail</i>
<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>		<i>Produits laitiers</i>	<i>Produits laitiers</i>
<i>Vache picon</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Yaourt nature sucré</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Tomme noire</i>		<i>Rondelé</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Yaourt nature sucré BIO</i>	<i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fromage à la coupe</i> <i>Fromage de chèvre</i> <i>Yaourt nature sucré</i>
<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>		<i>Desserts</i>	<i>Desserts</i>
<i>Liegeois chocolat</i> <i>Corbeille de fruits</i> <i>Abricots au sirop</i> <i>Crème vanille</i>	<i>Salade d'oranges à la cannelle</i> <i>Fromage blanc aux dattes et au miel</i> <i>0</i> <i>0</i>		<i>Quatre quart maison</i> <i>Corbeille de fruits</i> <i>Compote pommes bananes</i> <i>Crème pralinée</i>	<i>Corbeille de fruits</i> <i>Mousse citron</i> <i>Compote de poires</i> <i>Flan nappé 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