

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Pizza fromage	Carottes râpées au citron 		Rondelles de concombre vina 	Terrine de campagne
<i>Entree</i>	Tarte aux poireaux				Rouleau de surimi à la mayonnaise
<i>Plat du Jour</i>	Steak haché de veau au jus	Nuggets de volaille sauce barbecue		Émincé de poulet basquaise 	Paella
<i>Le Vegetarien</i>	Omelette	Colin d'alaska sauce provençale		Steak de soja curry pavot	Paella au poisson
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Pommes rosti	Haricots verts sautés		Tortis 	Salade mêlée vinaigrette
<i>Dessert</i>	Pomme golden 	Éclair au chocolat		Poire  	Galette des rois
				menu bio	

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Feuilleté au fromage	Macédoine mayonnaise 		Pâté de foie et cornichons	Soupe de potiron et croûtons
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Steak haché	Coudes sauce bolognaise 		Cordon bleu de volaille	Encornets panés
<i>Le Vegetarien</i>	Boulettes de soja tomate basilic	Pâtes lasagnes saumon		Oeufs durs sauce béchamel	
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Haricots panachés	Salade de mâche 		Pommes rosti	Carottes sautées aux oignons
<i>Dessert</i>	Flan nappe caramel	Compote de pommes 		Crème dessert panache	Tarte aux pommes
		menu bio			






Sous réserve de toute
modification liée à des
problèmes
d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Quiche lorraine	Concombre au fromage blanc 		Betteraves vinaigrette	Radis à la croque-au-sel 
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Émincé de porc aux olives 	Omelette 		Blanquette de dinde	Filet de merlu sauce ciboulette
<i>Le Vegetarien</i>	Cocotte de colin d'alaska à la crème de légumes			Steak de soja provencale	
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Riz créole	Haricots verts sautés 		Haricot beurre au dés de tomates	Purée de potiron
<i>Dessert</i>	Lait gélifié arôme vanille	Corbeille de fruits 		Riz au lait	Biscuits fourrés cacao
		menu bio			







Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Feuilleté au fromage	Macédoine vinaigrette		Concombre émincé aux éclats de maïs 	Potage de légumes 
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Normandin de veau gratiné	Émincé de volaille vallée d'auge		Goulash de boeuf 	Cocotte de colin d'alaska minestrone
<i>Le Vegetarien</i>	Omelette aux herbes	Colin d'alaska aux petits légumes		Filet de merlu sauce diable	
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Haricots verts sautés	Semoule		Carottes vichy	Riz créole 
<i>Dessert</i>	Dessert pommes-ananas	Brownie		Corbeille de fruits	creme chocolat dessert 
					menu bio

Sous reserve de toute modification liée à des problemes d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Eléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Tarte aux poireaux	Terrine de mousse de canard		Concombre au fromage blanc  	Soupe à l'oignon
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Jambon grillé 	Normandin de veau au jus		Filet de poulet sauce forestière 	Poisson pané, citron
<i>Le Vegetarien</i>	Steak de soja provencale	Omelette (oeuf liquide) a la ciboulette (handicap)		Colin et son quartier de citron	
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Tortis au fromage	Haricots verts sautés		pommes rissolées 	Julienne de légumes
<i>Dessert</i>	Clémentines	Gâteau basque		gâteau 	crêpes sucrée
				menu bio	

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Feuilleté au fromage	Radis à la croque-au-sel 		Salade de riz et des de jambon	Saucisson sec
<i>Entree</i>					Rouleau de surimi à la mayonnaise
<i>Plat du Jour</i>	Nuggets de volaille	Rôti de porc 		Steak haché	Croquettes de poisson
<i>Le Vegetarien</i>	Oeufs durs sauce béchamel	Boulettes de soja tomate basilic		Steak de soja provencale	
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Ratatouille	Lentilles cuisinées 		Pommes rissolées	Riz au dés de carottes
<i>Dessert</i>	Corbeille de fruits	Dessert de pommes et fraises (compote)		Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé
		menu bio			

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



ie



in entreprise

Eui
Au cœur





