



Menus des Collégiens et Primaires

Menus du 03 au 07 Décembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Animation Frutti et Veggi	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne		Salade de pois chiches	Potage
	Concombres	Potage	Mardi c'est Pasta Party	Pamplemousse	Jambon cru
	Velouté de légumes	Friand au fromage		Chou rouge	Coleslaw
Plat principaux	Colin vapeur	Volaille sauce crème basilic+ diverses garnitures		Chili con carne	Tartiflette
	Œuf Mornay	Tarte à l'oignon	Tajine d'agneau	Colin sauce tomate	
Garnitures	Lentilles	Farfalles tricolores	Haricots rouges et riz	***	
	Epinards	Blettes	Poêlée butternut, panais, patate douce, carottes jaunes...	Haricots beurre/ haricots plats	
Produits laitiers	Yaourt La Vache vanille	Gouda	Camembert	Suisse sucré	
	Mimolette	Fromage blanc sucré	Fromage blanc sucré	Brie	
	Tartare aux herbes	Vache qui rit	Cantafrais	Tartare aux noix	
Desserts	Poire	Banane	Mousse au chocolat	Fruit	
	Compote	Crumble Maison	Kaki	Cocktail de fruits	
	Crème dessert caramel	Compote cassis	Compote pomme-coing	Compote de poire	

les bons conseils d'équilibrés Choisir au moins un aliment de chaque couleur.

MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

C'Est BON POUR NOUS

SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur.

le bon conseil



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire 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.



Menus des Collégiens et Primaires

Semaine du 10 au 14 Décembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Vermicelle	Feuilleté au fromage		Salade verte	Carottes râpées
	Tomate au basilic	Potage		Boullgour à la libanaise	Salade mexicaine
	Betteraves	Thon, avocat, mayonnaise		Pâté de campagne	Chou rouge au maïs
Plat principaux	Choucroute	Cordon bleu		Couscous	Jambon grillé
	Quenelles de volaille	Rôti de veau		Marmitte de poisson	Colin en sauce
Garnitures	Purée de potiron	Petits pois		Semoule	Choux fleurs
	***	Courgettes		Brocolis et champignons	Pâtes
Produits laitiers	Suisse sucré	Bleu		Cantadou	Carré frais
	Brie	Yaourt		Camembert	Petits suisses
	Tartare aux noix	Brebis crème		Fromage blanc	Yaourt sucré
Desserts	Fruit	Orange		Clémentine	Compote
	Cocktail de fruits	Verrine du jour		Compote d'abricot	Fruit
	Compote de poire	Smoothie		Mousse citron	Flan nappé caramel

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et oeufs + produits laitiers + graisses à petite dose + pain + eau

C'Est Bon POUR NOUS

SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur

rouge: viande, poisson, oeuf, volaille
bleu: produits laitiers
vert: légumes, fruits
orange: féculents, céréales, légumes secs



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat 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 R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



Bon
appétit !

Menus des Collégiens et Primaires



Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<p>Betteraves</p> <p>Potage</p>	<p>Menu surprise !</p>  		<p>Taboulé</p>	<p>Carottes râpées</p>
Plat principaux	<p>Salade de lentilles</p> <p>Tarte au thon</p> <p>Crêpinette</p>			<p>Tomates persillées</p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Marmite de poisson</p>	<p>Vermicelle</p> <p>Macédoine</p> <p>Tartiflette</p> <p>Crêpe à l'emmental</p>
Garnitures	<p>Julienne</p> <p>Riz</p>			<p>Tagliatelles</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Tartare aux noix</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Haricots beurre</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Petit moulé</p> <p>Suisse aromatisé</p>
Produits laitiers	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fromage à tartiner</p>			<p>Orange</p> <p>Compote de poire</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Petit moulé</p> <p>Suisse aromatisé</p>
Desserts	<p>Kiwi</p> <p>Crème dessert</p> <p>Compote</p>			<p>Orange</p> <p>Compote de poire</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Kiwi</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p>1/2 poire au sirop</p>

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

les bons conseils équilibrés

C^oBon POUR NOUS

SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur

Équilibre



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance 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 R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

