

Menus des maternelles

Semaine du 07 au 11 Janvier 2019



 LUNDI

MARDI 

MERCREDI 

JEUDI 

VENREDI 



Vermicelle

Petit steak haché

Brunoise de légumes

Camembert

Galette des rois

Salade verte

Filet de poulet
sauce chasseur

Semoule

Suisse aromatisé

Fruit

Potage

Colin sauce basilic

Purée de potiron

Tartare

Flan nappé
caramel



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.

Menus des maternelles

Semaine du 14 au 20 Janvier 2019



LUNDI

Soupe de légumes

Omelette au
fromage

Pommes sautées

Fromage blanc
vanille

Fruit

MARDI

Salade de pois
chiches à la
marocaine

Rôti de veau

Gratin de courgettes

Edam

Gâteau Maison
yaourt cannelle

MERCREDI



JEUDI

Thon , mayonnaise,
dés d'avocat

Aiguillettes de
poulet à la crème

Flageolets

Carré frais

Compote de
pomme

VENDREDI

Tapioca

Nuggets de
poisson + citron

Blettes à la crème

Yaourt sucré

Fruit



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 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.



Menus des maternelles

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019



LUNDI

Potage

Fish & Chips

Cantal

Compote

MARDI

Betteraves

Ravioles au fromage

Yaourt

Chou vanille

MERCREDI



JEUDI

Soupe andalouse

Tortilla espagnole

Céleri à la tomate

Carré frais

Orange

VENDREDI

Carottes râpées

Poisson en sauce

Pâtes

Emmental

Clémentine



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.



Menus des maternelles

Semaine du 28 Janvier au 01 Février 2019



LUNDI

Macédoine

Joue de porc confite

Purée de pommes
de terre sautées

Chèvre

Petite pomme bio

MARDI

Vermicelle

Gratin de choux-fleurs
aux dés de
volaille+ râpé

Fromage

Tarte au chocolat

MERCREDI



JEUDI

Salade de lentilles

Omelette

Carottes Vichy

Yaourt

Crêpe sucrée

VENDREDI

Soupe chinoise

Poisson sauce
asiatique

Riz à l'asiatique

Fromage blanc

Segments de
pampleousse au
sirop



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.



Menus des maternelles

Menus du 04 au 08 Février 2019



LUNDI

Salade de pâtes

Œuf Mornay

Epinards

Yaourt sucré

Kiwi

MARDI

Vermicelle

Saucisse de Toulouse

Purée de courgettes

Gouda

Compote cassis

MERCREDI



JEUDI

Carottes râpées

Chili con carne
(non piquant)

Riz

Camembert

Mousse au
chocolat

VENDREDI

Potage

Colin basilic

Pommes vapeur

Yaourt aromatisé

Banane



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 maternelles

Menus du 11 au 15 février 2019



 LUNDI

Potage

Rôti de bœuf

Purée de courge

Brie

Pomme

MARDI 

Pommes de terre au
cervelas

Cordon bleu

Petits pois

Yaourt

Salade de fruits

MERCREDI



JEUDI 

Potage

Couscous

Semoule

Fromage blanc

Clémentine

VENDREDI 


Chou rouge

Farfalles à la
carbonara de
saumon

* * *

Carré frais

Compote

 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.

