

Menus Scolaires

Semaine du 18 au 22 Février 2019



LUNDI

Potage

Crépinette

Riz

Madame Loïk

Compote, fraise
tagada

MARDI

Rosette

Aiguillettes de poulet
sauce asperges

Carottes/ Pommes

Fromage blanc vanille

Pomme

MERCREDI



JEUDI

Concombres
vinaigrette

Cheesburger

Potatoes

Coulommiers

Compote de poire aux
speculoos

VENDREDI

Crudités assaisonnées

Poisson pané

Lentilles

Tartare aux fines
herbes

Kiwi



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 Scolaires

Semaine du 10 au 14 Mars 2019

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

 **LUNDI**

Velouté de légumes

Paupiette au jus

Pâtes

Fromage blanc + sucre

Banane

 **MARDI**

Céleri râpé vinaigrette

Petit steak haché

Brunoise de légumes

Carré frais

Pomme locale

 **MERCREDI**



 **JEUDI**

Salade verte

Filet de poulet sauce
chasseur

Semoule

Petit suisse aux fruits

Orange

 **VENDREDI**

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 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 Scolaires

Semaine du 18 au 22 Mars 2019



LUNDI

Betteraves
ou soupe

Omelette au fromage

Pommes sautées

Fromage blanc

Banane

MARDI

Salade de pois chiches
à la marocaine

Rôti de veau

Gratin de courgettes

Edam

Gâteau Maison yaourt
cannelle

MERCREDI



JEUDI

Thon, mayonnaise,
avocat

Aiguillettes de poulet
à la crème

Flageolets

Carré frais

Compote de pomme

VENDREDI

Tapioca ou crêpe au
fromage

Nuggets de poisson +
citron

Blettes

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 d'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 Scolaires

Semaine du 25 au 29 Mars 2019



LUNDI

Potage

Blanquette de veau

Polenta aux olives

Cantal

Compote de fraise +
tagada

MARDI

Crudités

Ravioles au fromage

Yaourt

Brownie

MERCREDI



JEUDI

Potage maison

Pilons de poulet
rôtis au jus

Céleri à l'ail

Carré frais

Abricot au sirop

VENDREDI

Carottes râpées

Hoki meunière

Pois cassés

Emmental

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 d'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 Scolaires

Semaine du 01 au 05 Avril 2019



 LUNDI

Macédoine

Joue de porc confite

Purée de pommes de terre

Chèvre

Petite pomme locale

MARDI 

Vermicelle

Carbonara bio

Pâtes bio

Fromage

Tarte chocolat

MERCREDI



JEUDI 

Salade de pois chiches

Omelette

Courgettes

Carré frais

Fruit

VENDREDI 

Salade de riz

Poisson

Haricots beurre

Yaourt

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 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.

