

LUNDI

CONCOMBRE
À LA CRÈME

TARTINE PROVENÇALE

SALADE ICEBERG
VINAIGRETTE

VACHE QUI RIT BIO

COMPOTE POMME PÊCHE
(sans sucre ajouté)

MARDI

COLESLAW

SAUTÉ DE BŒUF BIO

SAUCE ESTRAGON

PALET POIS BLÉ

SAUCE ESTRAGON

JULIENNE DE LÉGUMES BIO

MÉLANGE DE CÉRÉALES

(Semoule, flocon de soja, orge,avoine et seigle)

YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ

PARIS BREST

MERCREDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

CORDON BLEU DE VOLAILLE

CROC FROMAGE

DUO CHOUX-FLEURS BIO
ET POMMES DE TERRE CE2

CARRÉ DE L'EST

FRUIT DE SAISON BIO

JEUDI

CRÊPE AU FROMAGE

ROUGAIL SAUCISSE

QUENELLES
SAUCE ROUGAIL

RIZ BIO
CAROTTES CE2 PERSILLÉES

PETIT SUISSE AROMATISÉ

PASTÈQUE

VENDREDI

SALADE COMPOSÉE
(Iceberg, tomates Bio, olives noire)

FILET DE COLIN
SAUCE DIEPPOISE

PANÉ SARRASIN LENTILLES

COQUILLETES BIO
HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS

PONT L'ÉVÊQUE AOP

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

Goûter C

MADELEINE

FRUIT DE SAISON

YAOURT À BOIRE

Goûter A

BAGUETTE

BEURRE (250G)

SIROP FRAISE

Goûter A

BAGUETTE

BARRE CHOCOLAT NOIR (IND)

JUS DE POMMES (L)

Goûter A

BAGUETTE

CONFITURE (POT)

LAIT (L) + CHOCOLAT

Goûter B

PAIN AU LAIT

YAOURT NATURE SUCRÉ

JUS DE RAISIN (L)

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 garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



REPAS ESPAGNOL

LUNDI

TOMATE BIO
+ VINAIGRETTE

PIZZA ROYALE

PIZZA AU FROMAGE

SALADE VERTE
ET VINAIGRETTE

FROMAGE BLANC AROMATISÉ

GLACE

MARDI

CHORIZO ET CORNICHON
SP,SV : ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE

SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE ESPAGNOLE

PALET POIS BLÉ
SAUCE ESPAGNOLE

RIZ IGP SAFRANÉ
CAROTTES CE2 PERSILLÉES

PETIT SUISSE AROMATISÉ

GÂTEAU BASQUE

MERCREDI

CROC CONCOMBRE
SAUCE LÉGÈRE

RÔTI DE DINDE
JUS AUX HERBES

OMELETTE BIO
AU FROMAGE

POMMES RÖSTI

BÛCHE DU PILAT

COMPOTE POMME BANANE
(sans sucre ajouté)

JEUDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

NUGGETS DE POISSON
+ CITRON

NUGGETS DE BLÉ
+ CITRON

TRIO DE LÉGUMES BIO
TORTIS HVE

YAOURT NATURE
FERME DE VILTAIN

FRUIT DE SAISON BIO

VENDREDI

CAROTTES BIO RÂPÉES
ET VINAIGRETTE

SALADE DE PÂTES
(PÂTES, TOMATE, DÉS DE FROMAGE,
OLIVE NOIRE, ŒUFS DURS)
VINAIGRETTE

EDAM

PASTÈQUE

Goûter A

BAGUETTE

CONFITURE (POT)

JUS DE POMMES (L)

Goûter C

MADELEINE

FRUIT DE SAISON

SIROP DE GRENADINE

Goûter A

BAGUETTE

PÂTE À TARTINER BIO (POT)

YAOURT À BOIRE

Goûter A

BAGUETTE

BEURRE (250G)

LAIT (L) + CHOCOLAT

Goûter B

CROISSANT

YAOURT AROMATISÉ

JUS DE RAISIN (L)

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 garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



REPAS CHINOIS

LUNDI

**SALADE DE CHOU
ET CAROTTES**

**SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE SOJA MIEL**

OMELETTE

**NOUILLES SAUTÉES
AUX LÉGUMES**

PETIT SUISSE SUCRÉ

BEIGNET CHOCOLAT

MARDI

**SALADE VERTE
+ VINAIGRETTE**

**ESCALOPE VÉGÉTALE
+ KETCHUP**

**RIZ IGP
BROCOLIS CE2**

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON HVE

MERCREDI

PASTÈQUE

**BEIGNET DE CALAMAR
SAUCE TARTARE**

**NUGGETS DE BLÉ
SAUCE TARTARE**

**POMMES DE TERRE CE2 VAPEUR
COURGETTES BIO**

EMMENTAL

ÎLE FLOTTANTE

JEUDI

TABOULÉ BIO

**STEAK HACHÉ
SAUCE TOMATE**

**BOULETTES DE SOJA
SAUCE TOMATE**

**CAROTTES CE2 PERSILLÉES
COQUILLETES BIO**

YAOURT NATURE BIO SUCRÉ

FRUIT DE SAISON BIO

**GRILLADE
D'OCCITANIE**

**BATONNETS DE CONCOMBRES
SAUCE LÉGÈRE**

CHIPOLATA BBC

ROULÉ VÉGÉTAL

**FRITES FOUR
+ KETCHUP**

SAMOS

MISTER FREEZE

Goûter A

BAGUETTE

CONFITURE (POT)

LAIT (L) + CHOCOLAT

Goûter B

PAIN AU CHOCOLAT

**COMPOTE
(sans sucre ajouté)**

SIROP DE FRAISE

Goûter C

FROSTIES

LAIT NATURE (L)

FRUIT DE SAISON

Goûter A

BAGUETTE

PÂTE À TARTINER BIO (POT)

JUS DE POMMES (L)

Goûter A

BAGUETTE

BARRE CHOCOLAT NOIR (IND)

YAOURT À BOIRE

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 garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement



REPAS FROID

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE LASAGNES RICOTTA SALADE VERTE + VINAIGRETTE YAOURT NATURE SUCRÉ BIO MUFFIN VANILLE PEPITES DE CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ANANAS PALET POIS BLÉ SAUCE ANANAS RIZ BIO SAFRANÉ BROCOLIS CE2 FROMAGE BLANC COOP BIO GLACE	MELON RÔTI DE BŒUF FROID + MAYONNAISE ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE TABOULÉ MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE EMMENTAL BROWNIE + CRÈME ANGLAISE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE PANÉ VÉGÉTALE LENTILLES CE2 CAROTTES CE2 PERSILLÉES BREBIS CRÈME FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL S/V : CRÊPE AU FROMAGE FRICASSÉE DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE PANÉ LENTILLE SARRASIN COURGETTES BIO PERSILLÉES PENNES HVE CHANTENEIGE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS
GOUTER A	GOUTER A	GOUTER B	GOUTER C	GOUTER A
BAGUETTE CONFITURE (POT) SIROP DE GRENADINE	BAGUETTE SAMOS JUS DE RAISIN (L)	BAGUETTE VIENNOISE AU CHOCOLAT PETIT SUISSE NATURE + SUCRE JUS DE POMMES (L)	GALETTE BRETONNE COMPOTE (sans sucre ajouté) LAIT (L) + CHOCOLAT	BAGUETTE BEURRE (250G) YAOURT À BOIRE

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 garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

