

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU ROUGE VINAIGRETTE PIZZA AU THON PIZZA FROMAGE ICEBERG + VINAIGRETTE PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON BIO	TOMATE BIO + VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET LR SAUCE ANANAS CRÊPE AU FROMAGE PETITS POIS CE2 AU JUS CAROTTES CE2 PERSILLÉES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SEMOULE AU LAIT	SOUPE DE LÉGUMES BIO BŒUF BOURGUIGNON OMELETTE PURÉE DE BROCOLIS BRIE FRUIT DE SAISON	RADIS & BEURRE DEMI SEL PALET POIS BLÉ SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS SEMOULE BIO YAOURT NATURE + SUCRE MUFFIN VANILLE PÉPITES DE CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE MATELOTE DE COLIN FALAFELS MACARONI BIO COURGETTES BIO EMMENTAL MOUSSE AU CHOCOLAT
Goûter A	Goûter B	Goûter A	Goûter A	Goûter C
BAGUETTE BARRE CHOCOLAT NOIR (IND) LAIT (L)	PAIN AU LAIT YAOURT NATURE + SUCRE JUS DE POMMES (L)	BAGUETTE PÂTE À TARTINER BIO (POT) YAOURT À BOIRE	BAGUETTE CONFITURE (POT) LAIT (L) + CHOCOLAT	MADELEINE FRUIT DE SAISON SIROP FRAISE

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOMATE BASILIC	RILLETTE ET CORNICION SV / SP : ŒUFS CE2 DURS MAYONNAISE POISSON PANÉ + CITRON  PANÉ VÉGÉTAL BLETTES À LA BECHAMEL SEMOULE BIO  PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON BIO 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ MODE  PALET POIS BLÉ MODE CHOUX-FLEURS PERSILLÉS POMMES VAPEUR CE2 YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES CORDON BLEU DE VOLAILLE CROC FROMAGE PETITS POIS AU JUS BROCOLIS CE2 PONT L'EVEQUE AOP  COMPOTE POMME ABRICOT (Sans sucre ajouté)	COLESLAW RÔTI DE DINDE LR SAUCE CAMEMBERT OMELETTE HARICOTS VERTS CE2 COQUILLETES BIO  VACHE QUI RIT BIO  COOKIE
Goûter A	Goûter C	Goûter A	Goûter A	Goûter B
BAGUETTE CONFITURE (POT) JUS DE POMMES (L)	MADELEINE COMPOTE (Sans sucre ajouté) LAIT (L) + CHOCOLAT	BAGUETTE SAMOS SIROP DE GRENADINE	BAGUETTE PÂTE À TARTINER BIO (POT) FRUIT DE SAISON	CROISSANT FRUIT DE SAISON 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CONCOMBRE À LA CRÈME SAUTÉ DE BŒUF BIO À LA TOMATE  OMELETTE SAUCE TOMATE COURGETTES BIO À L'AIL  BLÉ CE2 YAOURT NATURE FERME DE VILTAÏN COMPOTE DE POMME (Sans sucre ajouté)	TABOULÉ CARI DE POISSON  CARI DE BOULETTES DE SOJA CAROTTES COEURS TORTIS BIO  BREBIS CRÈME FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE COLOMBO DE POULET LR PALET POIS BLÉ SAUCE COLOMBO PURÉE DE PATATE DOUCE MIMOLETTE ÎLE FLOTTANTE	SALADE CAROTTES, ORANGE ET CURCUMA CROQUE FROMAGE BROCOLIS CE2 PETIT SUISSE SUCRÉ PARIS BREST	SAMOUSSA AUX LÉGUMES ROUGAIL SAUCISSE ROUGAIL SAUCISSE VÉGÉTALE RIZ IGP HARICOTS PLATS CE2  BRIE FRUIT DE SAISON BIO 
Goûter A	Goûter A	Goûter C	Goûter B	Goûter A
BAGUETTE CONFITURE (POT) JUS DE RAISIN (L)	BAGUETTE BEURRE (250G) LAIT (L) + CHOCOLAT	FROSTIES LAIT NATURE (L) FRUIT DE SAISON	PAIN AU CHOCOLAT COMPOTE (Sans sucre ajouté) SIROP DE GRENADINE	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



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CONCOMBRE À LA CRÈME NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE PENNES HVE TRIO DE LÉGUMES TOMME BLANCHE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE HACHIS PARMENTIER HACHIS VÉGÉTALE ICEBERG + VINAIGRETTE PETIT SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON BIO	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON S/V : ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE RÔTI DE DINDE LR SAUCE AUX OIGNONS PANÉ FROMAGER POÊLÉE CAMPAGNARDE POMMES DE TERRE SAINT NECTAIRE AOP FRUIT DE SAISON HVE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF BIO JUS AIL PALET POIS BLÉ JUS AIL HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS SEMOULE BIO YAOURT NATURE COOP BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	CHOU ROUGE AU MAÏS CUBE DE COLIN À LA CRÈME FALAFELS RIZ BIO COURGETTES BIO PERSILLÉES VACHE QUI RIT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT
GOUTER B	GOUTER A	GOUTER A	GOUTER C	GOUTER A
BAGUETTE VIENNOISE AU CHOCOLAT PETIT SUISSE AROMATISÉ JUS DE RAISIN (L)	BAGUETTE CHANTENEIGE BIO JUS DE POMME (L)	BAGUETTE PÂTE À TARTINER BIO (POT) YAOURT À BOIRE	GALETTE BRETONNE COMPOTE (Sans sucre ajouté) LAIT (L) + CHOCOLAT	BAGUETTE BEURRE (250G) FRUIT DE SAISON

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RÂPÉES	PIZZA AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	POTAGE POTIRON
LASAGNES DE BŒUF	BLANQUETTE DE VEAU	OMELETTE	KNACK DE VOLAILLE	FRICASSÉE DE COLIN
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	PANÉ BLÉ	ÉPINARDS À LA CRÈME	KNACK VÉGÉTALE 	SAUCE CURRY COCO 
ICEBERG + VINAIGRETTE	RIZ IGP BROCOLIS CE2 	POMMES VAPEUR CE2	BLÉ CE2 À LA TOMATE COURGETTES BIO PERSILLÉES 	FALAFELS
CANTAL AOP 	PETIT SUISSE SUCRÉ	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCE CURRY
COMPOTE DE POMME (Sans sucre ajouté)	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON	CAROTTES BIO PERSILLÉES
Goûter A	Goûter A	Goûter C	Goûter B	Goûter A
BAGUETTE	BAGUETTE	GALETTE SAINT MICHEL	CROISSANT	BAGUETTE
BARRE DE CHOCOLAT AU LAIT	CONFITURE (POT)	YAOURT NATURE + SUCRE	COMPOTE (Sans sucre ajouté)	PÂTE À TARTINER BIO (POT)
YAOURT À BOIRE	SIROP DE FRAISE	JUS DE RAISIN (L)	LAIT (L) + CHOCOLAT	JUS DE POMMES (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

