

LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

20/06

Salade Grecque



Chili sin cane
Haricot rouge et mais

Bleu de Bresse



Compote de fruits

MARDI

21/06

Salade de pâte

Galette de lentille
Purée de carotte



Yaourt nature

Tarte au citron

MERCREDI

22/06

Salade mêlée (batavia, chêne)



Pois chiche à la tomate
Semoule et légumes
couscous

Tomme blanche

Ananas au sirop

JEUDI

23/06

Salade de radis



Riz cantonais (tofu, œuf, riz,
petit pois...)

Chanteneige

Velouté fruit

VENDREDI

24/06

Céleri rémoulade



Cabillaud sauce crème
PDT noisette et aubergine

Emmental

Melon



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

27/06

Salade verte



Bibeleskaes d'Alsace aux herbes

Potatoes

Munster

Pastèque

MARDI

28/06

Salade de chou d'Alsace



Poisson pané

Jardinière de légumes

Fromage carré d'Est

Banane BIO



MERCREDI

29/06

Tarte au fromage maison

Omelette

Riz BIO et épinard BIO



Emmental

Cake maison

JEUDI

30/06

Céleri d'Alsace rémoulade



Pâte au brocolis BIO rôti, pois chiche et citron



Bûche chèvre/vache

Beignet framboise

VENDREDI

01/07

Coleslaw d'Alsace



Galette de boulgour
Semoule et courgette BIO



Gouda

Entremet maison



Tous les jours, le pain servi est bio



LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

04/07

Macédoine de légumes

Lasagne au saumon

Coulommiers

Yaourt nature sucré

MARDI

05/07

Œuf dur mayonnaise

Sauce poireau et gorgonzola

Riz

Kiri

Pomme

MERCREDI

06/07

Salade de concombre



Colin au lait de coco

PDT et brocolis

Munster

Crème chocolat

JEUDI

07/07

Radis croc au sel

Galette de soja
Polenta tomate

Vache qui rit

Génoise
confiture

VENDREDI

08/07

Thon
vinaigrette

Merlu a la crème
Nouilles /haricots

Petit moule

Fruit frais



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien



Diapositive 3

CG1

Christophe GOUDET; 08/06/2022

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

11/07

Salade de betterave

Raviolis ricotta épinard

Carré président

Compote de fruits

MARDI

12/07

Concombre à la menthe



Poisson pané

PDT rissolée et carotte

Vache qui rit

Kiwi

MERCREDI

13/07

Taboulé aux légumes

Moussaka végétarienne

Riz



Edam

Fromage blanc aux marrons

JEUDI

14/07

FERIE

VENDREDI

15/07

Salade de tomate



Lieu noir sauce nantua

Lentille et haricot beurre

Camembert

Orange



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

18/07

Salade de carotte à l'orange



Galette végétale

Blé et chou-fleur

Ail et fines herbes

Donut au sucre

MARDI

19/07

Salade de pâte

Calamar frit
Printanière de légumes

Petit suisse aux fruits

Banane



MERCREDI

20/07

Céleri rémoulade



Colin sauce oseille
Riz et haricot plat

Gouda

Cake pépite de chocolat

JEUDI

21/07

Surimi mayonnaise

Parmentier lentille
champignon

Fromage blanc

Pomme



VENDREDI

22/07

Salade de concombre au
yaourt



Tajine de pois chiche
Semoule et légumes



Brie

Crème vanille



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

LE MENU DE LA SEMAINE



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI

25/07



MARDI

26/07

MERCREDI

27/07

JEUDI

28/07

VENDREDI

29/07

Salade d'haricot vert et maïs

Salade de radis rose

Salade de tomate

Coleslaw

Macédoine à la parisienne

Omelette sauce tomate

Pâte au gruyère



Parmentier de poisson

Tofu sauce moutarde

Semoule et piperade

Croq veggie tomate

Potatoes et brocolis

Rougail de poisson

Haricot rouge aux légumes

Yaourt nature

Mimolette

Saint Nectaire

Vache qui rit

Buchette mélange de lait
(chèvre/vache)

Melon

Eclair vanille

Yaourt aux fruits

Mousse chocolat

Fruit frais



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien

