

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

22/11

Œuf dur / mayo



Sauté de bœuf aux champignons s/v colin sauce curry
Semoule et ratatouille


Fromage blanc nature

Banane

MARDI

23/11

Salade d'haricot vert

Steak de lentille BIO 
Riz à la brunoise de légumes

Gouda

Eclair vanille

MERCREDI

24/11

Salade coleslaw



Pizza au fromage
Salade verte



Petit suisse nature

Pomme golden

JEUDI

25/11

Céleri rémoulade



Hoki sauce oseille
Pâte et épinard

Chevretine

Compote de pomme framboise

VENDREDI

26/11

Betterave en salade

Crêpe emmental
PDT et julienne de légumes

Emmental

Liégeois chocolat



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

29/11

Thon vinaigrette

Macaronis sauce au bleu

Brocolis



Mimolette

Poire



MARDI

30/11

Taboulé aux légumes



Nuggets de poisson/citron

Purée de carotte

Yaourt nature

Clémentine

MERCREDI

01/12

Radis croque en sel



Paleron de bœuf
s/v feuilleté chèvre

Haricot rouge sauce tomate

Fromage blanc nature

Tarte aux prunes

JEUDI

02/12

Salade verte aux olives



Lieu noir à la tomate

Pomme rissolée et fondue de
poireaux

Vache qui rit

Crème caramel

VENDREDI

03/12

Chou rouge aux noix



Croc fromage

Riz créole et chou-fleur

St Nectaire

Yaourt aromatisé



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.



JOYEUSE
SAINT NICOLAS

Salade de carotte, vinaigrette
au curry



Calamar frit / citron

Jardinière de légumes

Petit suisse nature



Clémentine et manalas

MARDI

07/12

Terrine de poisson

Raviolis ricotta/épinard

Saint Paulin

Pomme



MERCREDI

08/12

Chou blanc en salade



Omelette

Purée PDT et chou
romanesco

Emmental

Liégeois vanille

JEUDI

09/12

Céleri rémoulade



Sauté de bœuf
s/v accra de morue

Semoule et ratatouille

Ail et fines herbes

Eclair chocolat

VENDREDI

10/12

Salade verte

Colin sauce crème
Lentille aux carottes



Yaourt nature

Compote de pomme/coing



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

13/12

Betterave en salade

Escalope pané végétale
Pomme noisette

Babybel

Velouté fruit

MARDI

14/12

Salade de lentille



Quenelle brochet sauce
nantua
Petit pois et carotte

Gouda

Crème caramel

MERCREDI

15/12

Salade de chou chinois

Tarte aux poireaux
Pâte et épinard



Petit suisse nature

Poire



JEUDI

16/12



MENU DE NOËL



VENDREDI

17/12

Macédoine vinaigrette



Sauté de bœuf au jus
s/v omelette
Riz et haricot beurre

Fromage blanc nature

Pomme golden



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien