

# 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

09/05

Salade de betterave



Colin sauce tomate

Haricot rouge et courgette

Bleu de Bresse



Compote de fruits

## MARDI

10/05

Salade de pâte

Galette de lentille

Purée de carotte



Yaourt nature

Tarte au citron

## MERCREDI

11/05

Salade mêlée (batavia, chène)



Pois chiche à la tomate

Semoule et légumes  
couscous

Tomme blanche

Ananas au sirop

## JEUDI

12/05

Salade de radis



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

Chanteneige

Velouté fruit

## VENDREDI

13/05

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

16/05

Salade verte



Bibeleskaes d'Alsace aux herbes

Potatoes

Munster

Pastèque

## MARDI

17/05

Salade de chou d'Alsace



Poisson pané

Jardinière de légumes

Fromage carré d'Est

Banane BIO



## MERCREDI

18/05

Tarte au fromage maison

Omelette

Riz BIO et épinard BIO



Emmental

Cake maison

## JEUDI

19/05

Céleri d'Alsace rémoulade



Pâte au brocolis BIO rôti, pois chiche et citron



Bûche chèvre/vache

Beignet framboise

## VENDREDI

20/05

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

23/05

Macédoine de légumes

Lasagne au saumon

Coulommiers

Yaourt nature sucré

## MARDI

24/05

Œuf dur mayonnaise

Sauce poireau et gorgonzola

Riz

Kiri

Pomme

## MERCREDI

25/05

Salade de concombre



Colin au lait de coco

PDT et brocolis

Munster

Crème chocolat

## JEUDI

26/05

JEUDI DE L'ASCENSION

## VENDREDI

27/05

PONT DE L'ASCENSION



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

30/05

Salade de betterave

Raviolis ricotta épinard

Carré président

Compote de fruits

## MARDI

31/05

Concombre à la menthe



Poisson pané  
PDT rissolée et carotte

Vache qui rit

Kiwi

## MERCREDI

01/06

Taboulé aux légumes

Moussaka végétarienne

Riz



Edam

Fromage blanc aux marrons

## JEUDI

02/06

Salade de chou blanc



Tartiflette au fromage

Yaourt nature

Tarte aux pommes

## VENDREDI

03/06

Salade de tomate



Lieu noir sauce nantua  
Lentille et haricot beurre

Camembert

Orange



Tous les jours, le pain servi est bio



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable










Plat végétarien


## LÉGENDE

# 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 06/06	MARDI 07/06	MERCREDI 08/06	JEUDI 09/06	VENDREDI 10/06
Salade de carotte à l'orange 	Salade de pâte	Céleri rémoulade 	Surimi mayonnaise	Salade de concombre au yaourt 
Galette végétale Blé et chou-fleur	Calamar frit Printanière de légumes	 Colin sauce oseille Riz et haricot plat	Parmentier lentille champignon	Tajine de pois chiche Semoule et légumes 
Ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Gouda	Fromage blanc	Brie
Donut au sucre	Banane 	Cake pépite de chocolat	Pomme 	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

13/06



## MARDI

14/06

## MERCREDI

15/06

## JEUDI

16/06

## VENDREDI

17/06

Salade d'haricot vert et maïs

Salade de radis rose

Salade de tomate

Coleslaw

Macédoine à la parisienne

Omelette sauce tomate

Parmentier de poisson

Tofu sauce moutarde

Croq veggie tomate

Rougail de poisson

Pâte au gruyère

Semoule et piperade

Potatoes et brocolis

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

