

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

17/02

Taboulé aux légumes



Emincé de volaille bleu blanc cœur
s/v Hoki en sauce
Purée d'épinard/PDT

Coulommiers

Clémentine

MARDI

18/02

Betterave en salade



Boulette de soja à la tomate
Farfalles et navet glacé



Petit moulé nature

Flan nappé caramel

MERCREDI

19/02

Salade de céleri rave



Nuggets de poisson
Potatoes et julienne de légumes

Fromage blanc

Compotes de pommes

JEUDI

20/02

Carottes râpées aux raisins



Bœuf stroganoff
s/v Steak de soja
Duo de haricots et blé

Saint Paulin

Tarte au citron

VENDREDI

21/02

Salade de deux choux



Couscous de poisson (colin)
Semoule et légumes
couscous

Yaourt nature

Banane



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



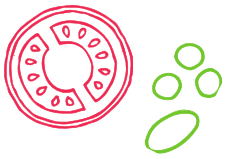
Agriculture biologique Europe



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

24/02

Endives, mâche et betteraves



Rôti de veau sauce chasseur
s/v Falafels



Riz créole et chou de
Bruxelles

Gouda

Flan vanille

MARDI

25/02

Céleri rave au fromage blanc,
paprika et ciboulette



Lasagne aux légumes

Salade de batavia



Petit suisse

Poires



MERCREDI

26/02

Salade mélangée



Colin au beurre citron

Chou-fleur et boulgour



Munster

Yaourt aromatisé

JEUDI

27/02

Thon mayonnaise

Steak de tofu à l'indienne



Lentilles et carottes

Vache qui rit

Kiwi

VENDREDI

28/02

Salade mêlée aux pommes



Colin en sauce



Haricot beurre et PDT au four

Yaourt nature

Tarte aux prunes



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



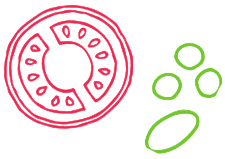
Agriculture biologique
Europe



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

02/03

Salade de chou blanc
ciboulette



Hoki sauce tomate

Poireaux et pommes
noisettes

Petit suisse nature

Tarte aux pommes

MARDI

03/03

Salade de mâche, noix et
raisins



Flan de carottes à la vache
qui rit

Blé aux petits légumes



Saint Nectaire

Banane



MERCREDI

04/03

Betterave en salade

Sauté de bœuf
s/v Escalope de soja blé

Purée de PDT et haricots
plats

Madame Loïk

Salade d'orange à la cannelle

JEUDI

05/03

Carotte râpée au curry



Spaghetti aux 3 fromages

Edam

Crème dessert chocolat

VENDREDI

06/03

Céleri rémoulade



Colin sauce Nantua



Polenta crémeuse et endives
braisées

Fromage blanc

Compotes de poires



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



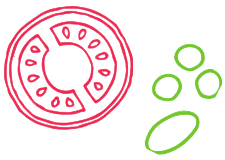
Agriculture biologique
Europe



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

09/03

Cœur de palmier au maïs

Pois chiche en sauce

Semoule et légumes
couscous

Yaourt nature

Pommes



MARDI

10/03

Duo haricot vert et
champignon



Filet de lieu noir tomate

Rösti et carottes

Cœur cendre

Compotes pommes/banane

MERCREDI

11/03

Salade de chou chinois,
carotte et avocat



Falafels

Poêlée de légumes à la
chinoise et nouilles sautées

Mimolette

Tarte au flan

JEUDI

12/03

Salade de céleri aux pommes



Rôti de bœuf aux appétits
s/v Steak de soja



Haricot vert, ail et purée PDT

Coulommiers

Yaourt aromatisé

VENDREDI

13/03

Salade verte aux olives



Riz cantonnais au tofu



Petit suisse nature

Salade de fruits



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



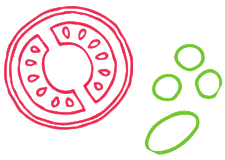
Agriculture biologique
Europe



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

16/03

Salade de carotte aux
pommes



Parmentier de saumon

Fondue de poireaux

Camembert

Yaourt aromatisé

MARDI

17/03

Duo de chou aux raisins



Volaille bleu blanc cœur à la
diable
s/v Nuggets de poisson

Lentilles et navet

Petit suisse nature

Pomme



MERCREDI

18/03

Salade batavia



Curry de légumes et haricot
au lait de coco



Samos

Fromage blanc au miel

JEUDI

19/03

Mélange de crudité



Bœuf façon carbonade
s/v Escalope de soja panée

Céleri rave et blé

Edam

Ananas

VENDREDI

20/03

Printemps

Salade de pâte provençale



Colin sauce provençale

Jardinière de PDT et légumes

Yaourt nature



Beignet framboise



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



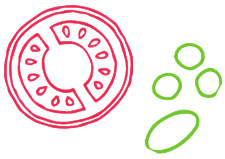
Agriculture biologique
Europe



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

23/03

Salade de riz niçoise

Accra de poisson
Carottes et semoule

Pyrénées

Poire



MARDI

24/03

Salade haricot vert et œuf

Bolognaise de lentilles
Spaghettis



Yaourt nature

Banane au chocolat et
amande

MERCREDI

25/03

Salade de céleri aux pommes



Hoki sauce tomate

Gratin dauphinois et fondue
de poireaux

Fromage blanc

Marbré au chocolat

JEUDI

26/03

Carottes râpées aux raisins



Paella aux fruits de mer



Bleu

Yaourt aromatisé

VENDREDI

27/03

Betterave en salade

Sauté de bœuf
s/v Steak de soja
Farfalles et haricot plat



Chanteneige

Pommes



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien