

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 03/01	MARDI 04/01	MERCREDI 05/01	JEUDI 06/01	VENDREDI 07/01
Salade de macédoine	Salade de betterave	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Taboulé aux légumes
Raviolis ricotta / épinard	Steak de lentille BIO Purée de carotte	Pizza au fromage Salade verte	Hoki sauce crème PDT et épinard	Crêpe emmental Pâte et julienne de légumes
Fromage blanc nature	Gouda	Chèvre tine	Petit suisse nature	Emmental
Compote de fruits	Eclair vanille	Yaourt arôme	Galette des rois	Poire



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

10/01

Thon vinaigrette

Pois chiche à la tomate

Semoule et brocolis



Mimolette

Poire



MARDI

11/01

Salade d'haricot vert et maïs



Nuggets de poisson/citron

Pâte et poêlée de légumes

Yaourt nature

Clémentine

MERCREDI

12/01

Radis croque en sel



Paleron de bœuf
s/v feuilleté chèvre

Haricot rouge sauce tomate

Fromage blanc nature

Tarte aux prunes

JEUDI

13/01

Salade verte aux olives



Lieu noir à la tomate

Pomme rissolée et fondue de
poireaux

Vache qui rit

Crème caramel

VENDREDI

14/01

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.

LUNDI

17/01

Salade de carotte, vinaigrette au curry



Calamar frit / citron

Jardinière de légumes

Petit suisse nature

Clémentine

MARDI

18/01

Terrine de poisson

Poulet sauce aigre douce
s/v croc fromage végétal

Pâte et haricot vert

Saint Paulin

Compote de pomme banane

MERCREDI

19/01

Chou blanc en salade



Omelette

Purée PDT et chou
romanesco



Emmental

Liégeois vanille

JEUDI

20/01

Céleri rémoulade



Sauté de bœuf aux oignons
s/v acras de morue

Semoule et légumes
couscous

Ail et fines herbes

Eclair chocolat

VENDREDI

21/01

Salade verte



Colin sauce crème

Lentille aux carottes

Yaourt nature

Pomme



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

24/01

Betterave en salade

Escalope panée végétale

Pomme noisette

Babybel

Velouté fruit

MARDI

25/01

Salade de lentille

Quenelle brochet sauce
nantua

Petit pois et carotte

Gouda

Poire

MERCREDI

26/01

Salade de chou chinois,
carotte et avocat

Flan de courgette

Pâte et épinard

Petit suisse nature

Tarte aux pommes

JEUDI

27/01

Œuf dur mayonnaise

Curry de légumes, haricot
rouge au lait de coco

Boulgour

Fromage blanc nature

Banane

VENDREDI

28/01

Macédoine vinaigrette

Sauté de bœuf au jus
s/v omelette

Riz et haricot beurre

Coulommiers

Crème 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

31/01

Salade de blé arlequin



Poisson pané

Purée PDT et carotte

Yaourt nature

Orange



MARDI

01/02

Salade ragga (haricot vert, poivron, maïs)

Pois chiche à la tomate

Semoule et ratatouille



Edam

Yaourt aromatisé

MERCREDI

02/02

Salade d'endive



Crêpe aux champignons

Riz à la brunoise de légumes

Bleu



Crêpe

JEUDI

03/02

Thon mayonnaise

Thon sauce tomate

Pâte et gruyère

Chanteneige

Banane

VENDREDI

04/02

Salade iceberg



Steak de soja

PDT et julienne de légumes

Petit suisse nature

Mousse au citron



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

07/02

Taboulé aux légumes



Sauté de bœuf
s/v boulette de soja

Coquillettes et haricot beurre

Munster

Compote de pomme
framboise

MARDI

08/02

Céleri rémoulade



Quiche aux trois fromages

Salade verte



Yaourt nature

Mille-feuille

MERCREDI

09/02

Chou blanc vinaigrette



Lieu noir au citron vert

Riz et poêlée de légumes

Tomme blanche

Velouté fruit

JEUDI

10/02

Salade de radis blanc



Steak de tofu à l'indienne

Lentille aux carottes

Samos

Crème vanille

VENDREDI

11/02

Surimi mayonnaise

Lasagne au saumon

Fromage blanc nature

Pomme



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique
Europe



Pêche responsable



Plat végétarien