

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

25/01

Salade de carotte aux
pommes



Rôti de veau sauce tomate
s/v colin à la tomate

Purée PDT et ratatouille

Gouda

Crème vanille

MARDI

26/01

Radis croque en sel



Flan de carotte, cœur de
vache qui rit

Pâte



Yaourt nature

Marbré au chocolat

MERCREDI

27/01

Fenouil croquant au citron



Tajine d'aiguillette de volaille
s/v tajine de pois chiche

Semoule et légumes
couscous

Tomme blanche

Velouté fruit

JEUDI

28/01

Rillette de thon au fromage
blanc

Steak de soja
Riz et haricot plat

Vache qui rit

Pomme



VENDREDI

29/01

Salade verte au chèvre



Poisson pané
Potatoes et brocolis

Petit suisse

Orange



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



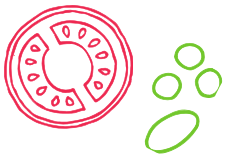
Agriculture biologique
Europe



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

01/02

Salade de betterave



Calamar frit

Semoule et courgette

Fromage blanc

Poire



MARDI

02/02

CHANDELEUR

Salade de céleri au citron



Falafels sauce tomate

Purée de carottes

Edam



Crêpe nature sucrée

MERCREDI

03/02

Œuf dur et mayonnaise

Pâte au brocoli, pois chiche et citron

Plat complet végétarien



Madame Loïk

Banane



JEUDI

04/02

Salade de radis rose



Risotto petit pois et saumon



Emmental

Fromage blanc confiture

VENDREDI

05/02

Salade de blé



Goulasch de bœuf s/v galette de lentilles

PDT sautée et poêlée de légumes

Petit suisse nature

Cake au citron



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



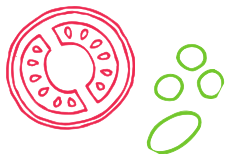
Agriculture biologique Europe



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

08/02

Macédoine vinaigrette



Gratin du pêcheur

Purée de PDT et julienne de légumes

Yaourt nature

Pomme



MARDI

09/02

Salade verte aux olives



Bolognaise de lentilles

Spaghetti et haricot vert



Munster

Yaourt arôme

MERCREDI

10/02

Salade tourangelle (PDT, haricot vert, tomate)



Escalope poulet bleu blanc cœur
s/v Poisson pané

Boullgour et gratin de chou-fleur

Petit suisse nature

Poire



JEUDI

11/02

Salade de carotte



Saumon sauce crème

Rösti et chou rouge

Brie

Tarte pomme/rhubarbe

VENDREDI

12/02

Betteraves en salade



Sauté de bœuf au jus
s/v flan de carottes

Riz jaune et navet glacé

Carré frais

Compotes de fruits



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



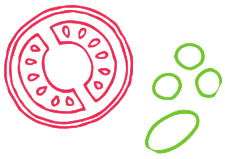
Agriculture biologique Europe



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

15/02

Salade de céleri



Lasagne de saumon

Samos

Flan vanille

MARDI

16/02

MARDI GRAS

Chou rouge, poire et raisin sec



Hoki sauce oseille

PDT et julienne de légumes

Yaourt nature



Beignet au chocolat

MERCREDI

17/02

Batavia au surimi



Galette de boulgour

Riz et chou blanc

Mimolette

Poire



JEUDI

18/02

Carotte râpée sauce yaourt



Loubia marocain

Polenta



Emmental

Yaourt aromatisé

VENDREDI

19/02

Houmous pois chiche



Bœuf oriental
s/v falafels

Semoule et haricot beurre

Petit suisse 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

22/02

Salade de chou chinois, carotte et avocat



Poulet bleu blanc cœur s/v stick de mozza

Pomme rissolées et navet

Coulommiers

Velouté fruit

MARDI

23/02

Macédoine vinaigrette

Chili sin carne (haricot rouge, riz)

Plat complet végétarien



Fromage blanc

Pomme



MERCREDI

24/02

Endive aux raisins secs



Omelette au fromage

Gratin PDT/brocolis

Petit suisse nature

Cake ananas maison

JEUDI

25/02

Salade de lentilles aux échalotes



Sauté de veau marenco s/v colin en sauce

Boullgur et chou vert

Tomme grise

Salade de fruits



VENDREDI

26/02

Salade thai (ananas, poivron, verte, oignon)



Cabillaud à la tomate et carotte

Pâte et carotte

Croc lait

Crème caramel



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



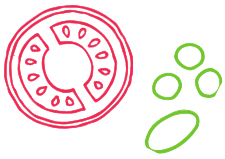
Agriculture biologique Europe



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

01/03

Céleri rémoulade



Flan hivernal mozza

Pomme de terre aux herbes



Yaourt nature

Muffin pépite de chocolat

MARDI

02/03

Coleslaw



Spaghetti sauce fromage

Poêlée de légumes

Emmental

Liégeois

MERCREDI

03/03

Salade de betterave



Bœuf aux champignons
s/v colin au citron

Rösti et jardinière de légumes

Brie

Poire



JEUDI

04/03

Salade de pâte

Poisson pané

Blé et haricot vert

Petit suisse nature

Orange



VENDREDI

05/03

Endive aux noix



Colin sauce nantua

Riz et fondue de poireaux

Bleu

Yaourt aromatisé



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable



Plat végétarien