



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

19/10

Carotte râpée aux pommes



Colin au citron

Purée PDT et ratatouille

Gouda

Fromage blanc mirabelle/pêche

MARDI

20/10

Radis croque en sel



Cocotte de lentilles à l'indienne

Riz et haricot beurre



Yaourt nature

Pomme



MERCREDI

21/10

Fenouil croquant au citron



Tajine de pois chiche

Semoule et carotte

Tomme blanche

Salade de fruit



JEUDI

22/10

Rillettes de thon au fromage blanc

Steak de soja
PDT et haricot plat

Vache qui rit

Yaourt vanille bio

VENDREDI

23/10

Salade verte au chèvre



Poisson pané

Tortis et brocolis

Petit suisse

Marbré au chocolat 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

26/10

Céleri remoulade



Escalope de volaille BBC aux herbes de Provence s/v Calamar frit

Blé et ratatouille

Edam

Crème chocolat

MARDI

27/10

Salade de betteraves



Falafels

Purée de potiron

Fromage blanc

Poire



MERCREDI

28/10

Œuf dur et mayonnaise

Pâte au brocoli, pois chiche et citron

Plat complet végétarien



Madame Loïk

Kiwi



JEUDI

29/10

Salade de radis rose



Risotto de saumon et petit pois

Ail et fines herbes

Fromage blanc confiture cerise

VENDREDI

30/10

Champignon à la grecque



Goulasch de bœuf s/v Galette lentille/goulgour

PDT et poêlée de légumes

Petit suisse

Cake au citron 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

02/11

Macédoine vinaigrette



Gratin du pêcheur

Jardinière de légumes et PDT

Yaourt nature

Pomme



MARDI

03/11

Salade verte aux olives



Gnocchi crème basilic
parmesan

Carotte et haricot vert



Munster

Gâteau au yaourt maison

MERCREDI

04/11

Salade tourangelle (PDT,
haricot vert, tomate)

Poisson pané

Macaroni et gratin de chou-
fleur

Pyréné

Banane



JEUDI

05/11

Carotte râpée au curry



Rôti de bœuf sauce chasseur
s/v Quiche aux légumes

Flageolet à la tomate et
fenouil

Petit suisse

Compotes de fruits

VENDREDI

06/11

Betteraves en salade



Flan de carottes

Riz jaune et navet glacé

Carré frais

Yaourt arôme



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

09/11

Taboulé aux légumes



Maquereau à la tomate

Tortis et chou rouge

Brie

Orange



MARDI

10/11

Salade haricot vert et maïs



Bœuf sauce champignon
s/v Quiche au fromage

Blé et brunoise de légumes

Fromage blanc

Crème vanille

MERCREDI

11/11

Féié

JEUDI

12/11

Salade de chou blanc



Cari de lentilles, PDT et
courges

Plat complet végétarien



Samos

Flan pâtissier

VENDREDI

13/11

Célieri remoulade



Spaghetti au tofu

Carotte

Yaourt nature

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

16/11

Salade de chou chinois, carotte et avocat



Aiguillette de volaille BBC aux éclats de marrons s/v Steak de soja

Pomme rissolées et chou-fleur

Coulommiers

Compote de poire

MARDI

17/11

Macédoine vinaigrette

Chili sin carne (haricot rouge, riz)

Poivron confit à la tomate



Fromage blanc

Pomme



MERCREDI

18/11

Endive aux raisins secs



Omelette au fromage

Gratin PDT/brocolis

Petit suisse nature

Gâteau à l'ananas maison

JEUDI

19/11

Salade de lentilles aux échalotes



Sauté de veau marenco s/v Colin au citron

Boulgour et chou vert

Tomme grise

Salade de fruits



VENDREDI

20/11

Salade thai (ananas, poivron, verte, oignon)



Cabillaud à la tomate

Semoule et carotte

Croc lait

Flan 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

23/11

Salade de champignon

Tarte butternut et fromage

Salade verte



Yaourt nature

Muffin pépite de chocolat

MARDI

24/11

Chou rouge, poire et noisette



Spaghetti aux légumes et amande

Poêlée de légumes

Emmental fondu

Crème vanille

MERCREDI

25/11

Batavia aux croustons



Galette de lentilles

Potatoes et jardinière de légumes

Munster

Poire



JEUDI

26/11

Carotte râpée sauce yaourt



Nuggets de poisson/citron

Macaroni et haricot beurre

Samos

Velouté fruit

VENDREDI

27/11

Endive aux noix



Sauté de bœuf s/v Gratin patate douce/chèvre

Riz et fondue de poireaux

Petit suisse

Orange



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable



Plat végétarien