

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

07/06

Salade mexicaine

Emincé de volaille à l'indienne
s/v croc fromage

PDT rissolée et épinard
crème

Edam

Poire



MARDI

08/06

Salade de pâte au thon

Poisson pané
Lentille et carotte

Petit suisse aux fruits

Pastèque

MERCREDI

09/06

Melon

Tajine de pois chiche
Semoule et courgette



Camembert

Riz au lait

JEUDI

10/06

Salade de carotte aux raisins



Sauté de bœuf provençale
s/v quiche aux légumes

Boullgour et aubergine

Yaourt nature

Tarte aux pommes

VENDREDI

11/06

Salade de concombre/maïs



Colin sauce nantua
Riz et julienne de légumes

Croc lait

Compote pomme/coing



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

14/06

Salade de betterave



Nuggets de poisson/citron

PDT et navet

Gouda

Crème chocolat

MARDI

15/06

Thon mayonnaise



Paleron de bœuf au jus
s/v pizza végétarienne

Pâte et haricot vert

Yaourt nature

Melon vert



MERCREDI

16/06

Radis blanc en salade



Croc fromage

Haricot rouge et piperade

Fromage blanc

Cocktail de fruits

JEUDI

17/06

Salade verte aux olives



Lieu noir à la tomate

Purée PDT et carotte

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

VENDREDI

18/06

Salade de tomate/échalote



Sauce poireau/gorgonzola

Riz crémeux



Brie

Eclair 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

21/06

Radis rose à la crème



Sauté de bœuf aux oignons
s/v colin au citron

Blé et ratatouille

Petit suisse

Tarte au chocolat

MARDI

22/06

Taboulé aux légumes

Parmentier PDT/lentilles

Chou-fleur



Saint Nectaire

Pomme



MERCREDI

23/06

Salade Camargue
(concombre, crevette, maïs)



Crousti tomate/mozza
Haricot blanc et aubergine

Fromage frais

Compote pomme/fraise

JEUDI

24/06

Salade de tomate/avocat



Spaghetti aux 3 fromages

Ail et fines herbes

Flan caramel

VENDREDI

25/06

Batavia aux olives



Paella de la mer
(cocktail fruit mer, colin,
crevette, riz, légumes)

Yaourt nature

Banane



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

28/06

Salade de betterave



Nuggets de poisson

Purée PDT et ratatouille

Yaourt nature

Pastèque

MARDI

29/06

Iceberg au bleu



Farfalles aux petits pois et artichaut



Gouda

Crème caramel

MERCREDI

30/06

Salade de lentilles

Tarte aux poireaux

PDT et épinard

Pyramide

Pomme



JEUDI

01/07

Salade d'haricot vert/maïs



Sauté de bœuf s/v crevette en sauce

Riz et carotte

Coulommiers

Compote pomme/framboise

VENDREDI

02/07

Blé au basilic

Calamar frit

Semoule et courgette

Fromage blanc

Croisillon aux abricots



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

05/07

Salade de petit pois à la menthe

Raviolis ricotta/épinard

Fromage carré

Poire



MARDI

06/07

Salade de carotte



Loubia marocaine et sa polenta



Cantal

Mousse au chocolat

MERCREDI

07/07

Courgette râpée en salade



Colin sauce moutarde
Pomme noisette et navet

Samos

Fromage blanc aux fruits

JEUDI

08/07

Thon mayonnaise



Bœuf aux olives
s/v nuggets de blé
Quinoa et chou romanesco

Yaourt nature

Banane



VENDREDI

09/07

Salade de tomate/mozza



Poisson bordelaise
Riz et piperade

Petit suisse

Beignet abricot



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

12/07

Salade de pois chiche

Poisson pané

Semoule et ratatouille

Munster

Compote de pêche

MARDI

13/07

Macédoine mayonnaise



Lieu noir à la tomate

Lentilles et tomate rôtie

Petit suisse aux fruits

Abricot

MERCREDI

14/07

Concombre au fromage blanc



Omelette à la ciboulette

Pâte et brocolis



Fromage blanc

Mille feuille

JEUDI

15/07

Salade de carottes



Sauté de veau
s/v steak de soja

Boullgur et courgette

Tomme blanche

Flan vanille

VENDREDI

16/07

Surimi mayo

Crêpe emmental

PDT rissolée et julienne de légumes

Croc lait

Melon jaune



Tous les jours, le pain servi est bio

LÉGENDE



Viande bovine française



Agriculture raisonnée



Agriculture biologique Europe



Pêche responsable



Plat végétarien