



lundi 7 septembre 2020 au vendredi 11 septembre 2020

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Taboulé	betteraves		Pizza	tomates et poivrons en salade
salade de riz provençale	concombre au fromage blanc		feuilleté à la viande	carottes rapées aux raisins
salade piemontaise	salade haricots verts et artichauts		œuf mayonnaise	salade tyrolienne
paupiette de veau	boulette de bœuf sauce tomate		Aiguillettes de poulet au jus	Colin sauce Nantua
courgettes	riz		purée de pommes de terres	poelee campagnarde
lentilles cuisinées	carottes à la crème		aubergines sautés	pates
emmental	yaourt aromatisé		samos	petit suisse nature
vache qui rit	edam		petit moulé ail et fines herbes	tomme blanche
carre frais	petit moulé nature		gouda	mimolette
Fruit du jour	beignet aux pommes		fruit du jour	quatre quart
mousse coco	biscuit chocolat		purée pommes fraises	cookie
purée pommes fraises	rocher coco		bavarois ananas	brownie



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



lundi 14 septembre 2020 au vendredi 18 septembre 2020

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade de blé	Concombre au fromage blanc		saucisson à l'ail	carottes rapées au curry
Salade de pommes de terre	batavia mais olives		quiche lorraine	salade lisieux
Boulgour en taboulé	cœur de palmier carottes mais		œufs mayonnaise	salade artichauts et tomates
chipolatas	calamars panés		roti de dinde aux herbes	filet de lieu noir en sauce
polenta crémeuse	gratin de chou fleur		gratin de courgettes	spaghettis
carottes	riz		semoule	poelee aubergines
pyrenee	fromage blanc aux fruits		buchette vache chevre	petit suisse nature
emmental	camembert		petit moulé ail et fines herbes	bleu de bresse
vache qui rit	saint nectaire		carre ligueil	croute noire
gélifié vanille	poire au sirop		fruit du jour	flan patissier
fromage blanc aux fruits	cocktail de fruits		salade de fruits	roulé framboise
fruit du jour	fruit du jour		purée pommes ananas	gateau basque



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



lundi 21 septembre 2020 au vendredi 25 septembre 2020

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
salade de pates	salade tourangelle		salade d'automne	Pomelos
salade du chef	poireaux vinaigrette		salade melee tomates	courgettes râpées
salade de pois chiches	betteraves vinaigrette		salade Lisieux	Salade tomates & cœurs de palmier
aiguillettes de poulet sauce cidre	marmite de colin		Tajne de pois chiches	Filet de lieu noir en sauce
Omelette à la portugaise	tarte feuilleté au fromage		boulette de veau sauce champignons	Cuisse de poulet rôtie
Riz	Poelée brocolis et chou-fleur		semoule	Pommes rissolées
Courgettes	pâtes		haricots beurre aux dés de tomates	epinards à la crème
St paulin	yaourt nature		gouda	fromage blanc aux fruits
petit moulé nature	samos		emmental	coulommiers
fruit du jour	Roulé chocolat		riz au lait	abricots au sirop
purée pommes abricots	liégeois vanille		fruit du jour	purée de pommes fraises
cocktail de fruits	cookie		peche au sirop	fruit du jour



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.





