



Lundi 2 novembre 2020 au vendredi 6 novembre 2020



Entrées

**Plat
protidique**

Accompagnements

Produits laitiers

Desserts

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre	Velouté de Potiron à la muscade		Terrine de campagne	Chou rouge vinaigrette
	Salade de pois chiches	Betteraves vinaigrette		Œufs durs mayonnaise	Céleri rave vinaigrette
	Salade de riz à la niçoise	Poireaux vinaigrette		Feuilleté au fromage	Salade endives, tomates, maïs, emmental
Plat protidique	Aiguillettes de poulet sauce curry	Plat végétarien : Pâtes bolognaise de tofu		Boulettes de veau sauce champignons	Colin d'Alaska sauce Nantua
Accompagnements	Gratin de chou-fleur			Fondue de poireaux à la crème	Pommes vapeur
	Semoule			Blé créole	Endives braisées
Produits laitiers	Croc Lait	Yaourt nature sucré		Edam	Camembert
	Samos	Petits suisses aux fruits		Tomme blanche	Carré Ligueil
	Fromage blanc	Emmental		petits suisses aux fruits	Yaourt nature sucré
Desserts	Purée de pommes	Fruits frais automne		Gélifié au chocolat	Donut
	Cocktail de fruits nature	Compote de pommes bananes		Crème dessert multi parfums	Beignet abricot
	fruits frais automne	Ananas au sirop		Liégeois chocolat	Brownie au chocolat



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 alimentaire. 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 9 novembre 2020 au vendredi 13 novembre 2020

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Entrées

**Plat
protidique**

Accompagnements

Produits laitiers

Desserts

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Taboulé	Carottes râpées	Jambon blanc beurre	Salade d'endives, tomates, maïs, emmental
	Salade de pâtes	Pomelos	Thon mayonnaise	Iceberg au fromage de chèvre
	Duo de haricots rouges et maïs	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail & beurre	Salade fraîcheur (salade, avocat, tomate, betterave)
Plat protidique	Paupiette de veau	Plat végétarien : Parmentier de lentilles	Raviolis de bœuf	Poisson pané
Accompagnements	Haricots verts sautés			Choux de Bruxelles à la crème
	Pommes de terre croustillantes			Riz
Produits laitiers	Gouda	Petits suisses aux fruits (2 pots)	vache qui rit	Cantal
	Emmental	Yaourt nature sucré	Fromage frais	Brie
	Fromage blanc	Mimolette	Petits suisses naturels (2 pots)	Fromage blanc aux fruits
Desserts	Liégeois vanille	Cookie	Fruit frais	Quatre quart
	Mousse au chocolat	Crêpe chocolat WAHOU	Purée de pomme pêches	Flan pâtissier
	crème dessert multi parfums	Gâteau basque	Abricots au sirop	Tarte crumble pommes



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 intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit 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 16 novembre 2020 au vendredi 20 novembre 2020



Entrées

Plat
protidique

Accompagnements

Produits laitiers

Desserts

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou blanc aux raisins	Potage de pois cassés		Céleri rémoulade	Salade composée Lisieux
	Carottes râpées au curry	Salade de pâtes		Cœur de palmier au maïs	Salade d'endives
	Salade gauloise	Salade d'haricots blancs		Brocolis tomate parmesan	Mâche betteraves
Plat protidique	VG :Tartiflette tofu	Rissollette de veau		Rôti de dinde forestière	Parmentier de poisson
Accompagnements		Carottes à la crème		Purée de potiron	
		Blé		Polenta gratinée	
Produits laitiers	Petits suisses naturels (2pots) + sucre	St Nectaire		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
	Yaourt aromatisé	Edam		Fromage frais	Petits suisses aux fruits
	Emmental	Yaourt nature local		Fromage blanc aux fruits	Carré Ligueil
Desserts	Galette St Michel	Fruit		Compote pommes coings	Beignet chocolat
	Brownie	Purée de pommes fraises		Pêches au sirop	Muffin pépites de chocolat
	Cookie	Gratin de fruits		Fruit frais	Petits prince Lu



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 à 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 23 novembre 2020 au vendredi 27 novembre 2020

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Entrées

**Plat
protidique**

Accompagnements

Produits laitiers

Desserts

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Iceberg emmental		Carottes râpées ciboulette	Salade piémontaise
	Céleri rave fromage blanc	Chou blanc mimolette		Chou rouge aux lardons	Boulgour aux légumes
	Champignons citronnés	Concombre maïs		Mâche betterave cuites	Macédoine légumes vinaigrette
	Saucisse de volaille type francfort	Plat végété : Riz cantonais au tofu		Spaghettis Carbonara + fromage râpé	Hoki sauce provençale
	Lentilles				Haricots verts sautés
	Carottes sautées aux oignons				Semoule
	Yaourt nature + sucre	Gouda		Camembert	Buche pilât
	Petits suisses sucrés (2 pots)	Croute noire		Mimolette	Emmental
	Blanche d'Oc (local)	Yaourt aromatisé		Fromage blanc aux fruits	Petits suisses aux fruits
	Abricots au sirop	Muffin aux pépites de chocolat		Liégeois vanille	Fruit frais
	Compote de pommes & coings	Donut		Crème dessert multi parfums	Salade de fruits au sirop
	Crumble de fruits	Cake BIO		Gélifié caramel	Purée de poires



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 garantit 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 30 novembre 2020 au vendredi 4 décembre 2020



Entrées

Plat protidique

Accompagnements

Produits laitiers

Desserts

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou-fleur vinaigrette	Laitue au gouda		Roulade de volaille	Salade coleslaw
	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées aux raisins		Saucissons secs et à l'ail	Salade mâche et tomates
	Poireaux vinaigrette	Salade Irlandaise		Rouleau de surimi	Fraicheur maïs cœurs de palmier
Plat protidique	Cordon bleu	Cari de lentilles et courges		Steak haché sauce forestière	Filet de lieu noir sauce Armoricaïne
Accompagnements	Pâtes			Carottes braisées	Purée de pommes de terre
	Gratin d'endives			Riz	Poêlée de fenouils confits
Produits laitiers	Buchette de chèvre	Camembert		Brebis crème	Yaourt nature sucré
	edam	Emmental		Tomme grise	fromage blanc
	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé		Petits suisses aux fruits	Munster
Desserts	Fruit frais	Mousse au chocolat		Ananas	Sablés
	Purée pommes cassis	Liégeois chocolat		Salade de fruits au sirop	Biscuit nappé chocolat
	Entremet citron	Gélifié vanille		Entremet pistache	Palmier



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 alimentaire. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit 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 7 décembre 2020 au vendredi 11 décembre 2020



Entrées

Plat
protidique

Accompagnements

Produits laitiers

Desserts

	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Entrées	Bouillon bœuf vermicelle	Betteraves vinaigrette		Salade aux deux choux et pommes	Feuilleté au fromage
	Salade de lentilles	Brocolis à la tomate		Carottes râpées au cumin	Pizza fromage
	Macédoine vinaigrette	Salade fraîcheur (laitue, tomate, avocat, betteraves)		Duo de champignons & radis vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat protidique	Aiguillettes de poulet sauce curry	Plat végété : Tagliatelles aux champignons et fromage râpé		Boulettes de veau sauce tomate	Croquette de poisson & citron
Accompagnements	Chou fleur Mornay			Riz	Gratin de céleri rave
	Pommes vapeur			Fondue de poireaux	Blé sauté
Produits laitiers	Coulommiers	Petits suisses aux fruits		Mont de Lacaune	Samos
	Carré Ligueil	Yaourt nature et sucre		Mimolette	Carré Ligueil
	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Fromage blanc	Petits suisses naturels + sucre
Desserts	fruit frais	Nappé chocolat		Crème chocolat	Fruit frais
	purée de pommes pêches	Quatre quart		Gélifié chocolat	Purée de pommes aux spéculos
	Entremet vanille aux fruits rouges	Biscuit des Flandres		Liégeois vanille	Crème pâtissière à la pêche



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 intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit 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.