



lundi 2 novembre 2020 au vendredi 6 novembre 2020



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	Velouté de Potiron à la muscade		Terrine de campagne	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce curry	Plat végétarien : Pâtes bolognaise de tofu		Boulettes de veau sauce champignons	Colin d'Alaska sauce Nantua
Gratin de chou-fleur			Fondue de poireaux à la crème	Pommes vapeur
Croc Lait	Yaourt nature sucré		Edam	Camembert
Purée de pommes	Fruits frais automne		Gélifié au chocolat	Donut



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 9 novembre 2020 au vendredi 13 novembre 2020



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Carottes râpées		Jambon blanc beurre	Salade d'endives, tomates, maïs, emmental
Paupiette de veau	Plat végétarien :Parmentier de lentilles		Raviolis de bœuf	Poisson pané
Haricots verts sautés				Choux de Bruxelles à la crème
Gouda	Petits suisses aux fruits (2 pots)		vache qui rit	Cantal
Liégeois vanille	Cookie		Fruit frais	Quatre quart



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 paratenariat 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 16 novembre 2020 au vendredi 20 novembre 2020



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Chou blanc aux raisins	Potage de pois cassés		Céleri rémoulade	Salade composée Lisieux
VG :Tartiflette tofu	Rissolette de veau		Rôti de dinde forestière	Parmentier de poisson
	Carottes à la crème		Purée de potiron	
Petits suisses natures (2pots) + sucre	St Nectaire		Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
Galette St Michel	Fruit		Compote pommes coings	Beignet 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 s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat 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



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Iceberg emmental		Carottes râpées ciboulette	Salade piémontaise
Saucisse de volaille type francfort	Plat végété : Riz cantonnais au tofu		Spaghettis Carbonara + fromage râpé	Hoki sauce provençale
Lentilles				Haricots verts sautés
Yaourt nature + sucre	Gouda		Camembert	Buche pilât
Abricots au sirop	Muffin aux pépites de chocolat		Liégeois vanille	Fruit frais



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 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 30 novembre 2020 au vendredi 4 décembre 2020



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Chou-fleur vinaigrette	Laitue au gouda		Roulade de volaille	Salade coleslaw
Cordon bleu	Cari de lentilles et courges		Steak haché sauce forestière	Filet de lieu noir sauce Armoricaïne
Pâtes			Carottes braisées	Purée de pommes de terre
Buchette de chèvre	Camembert		Brebis crème	Yaourt nature sucré
Fruit frais	Mousse au chocolat		Ananas	Sablés



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 7 décembre 2020 au vendredi 11 décembre 2020



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Bouillon bœuf vermicelle	Betteraves vinaigrette		Salade aux deux choux et pommes	Feuilleté au fromage
Aiguillettes de poulet sauce curry	Plat végété : Tagliatelles aux champignons et fromage râpé		Boulettes de veau sauce tomate	Croquette de poisson & citron
Chou fleur Mornay			Riz	Gratin de cèleri rave
Coulommiers	Petits suisses aux fruits		Mont de Lacaune	Samos
fruit frais	Nappé chocolat		Crème chocolat	Fruit frais



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 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.