

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Pizza fromage	Potage de légumes		Carotte râpée nature	Radis beurre
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Émincé de porc aux olives	Omelette		Blanquette de dinde	Filet de poisson pané
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Riz créole	Gratin d'épinards		Haricot beurre au dés de tomates	Purée de potiron
<i>Fromage/Laitage</i>	Brie	Petit moule ail et fines herbes		St paulin	Ptits roules fol epi
<i>Dessert</i>	Gelifie vanille	Salade de fruits au sirop		Riz au lait	kiwi
<i>Dessert</i>		Biscuit spéculoos			

Sous réserve de toute
modification liée à des
problèmes
d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Feuilleté au fromage	SALADE AMERICAINE		Concombres nature	Soupe de tomate au vermicelle
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Normandin de veau gratiné	HAMBURGER		Goulash de boeuf	Gratin du pêcheur (fruits de mer, colin alaska)
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Haricots verts sautés	FRITES KETCHUP		Carottes vichy	Riz créole
<i>Fromage/Laitage</i>	St paulin	COCA		Vache qui rit	Camembert
<i>Dessert</i>	Dessert pommes-ananas	Brownie au chocolat		Raisin blanc	Liégeois chocolat dessert
<i>Dessert</i>					

Sous reserve de toute
modification liée à des
problemes
d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Feuilleté au fromage	Salade mêlée aux croutons		Salade de riz et des de jambon	Potage de légumes
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Nuggets de volaille	Petit sale aux lentilles		Paupiette de volaille sauce blanquette	Croquettes de poisson
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Ratatouille	Lentilles cuisinées		Poêlée brocolis et chou-fleur	Riz au dés de carottes
<i>Fromage/Laitage</i>	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Fromage frais carre frais	Fromage comme l'emmental
<i>Dessert</i>	Corbeille de fruits	Dessert de pommes et bananes (compote)		Mousse au chocolat	Muffins aux pépites de chocolat
<i>Dessert</i>					

Sous réserve de toute
modification liée à des
problèmes
d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Betteraves vinaigrette	Pâté de foie et cornichons		Salade de carottes rapées à la pomme verte	Soupe de potiron et croûtons
<i>Entree</i>		Mousse de canard et cornichons			
<i>Plat du Jour</i>	POULET FRIT	Hachis parmentier		saucisse	Filet de poisson pané
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Semoule aux petits légumes	Salade verte		Farfalles	Navets et carottes à l'étuvée
<i>Fromage/Laitage</i>	Fournols	SAMOS		Emmental	Mimolette
<i>Dessert</i>	Flan nappe caramel	COMPOTE POMME		CLEMENTINES	Crème dessert panache
<i>Dessert</i>		BISCUIT PETIT BEURRE			

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Pizza fromage	Salade de choux rouge et blanc, pomme et noix a la coriandre		Salade piémontaise	Potage poireaux pommes de terre
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Émincé de volaille	Tortis à la bolognaise		cote de porc sauce	Filet de colin d'alaska à l'effilochée de poireaux
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Courgettes à l'ail	Méli-mélo de salades (mélange)		Carottes persillées	Riz créole
<i>Fromage/Laitage</i>	Petit suisse aux fruits	Petit moule ail et fines herbes		Brie	Edam
<i>Dessert</i>	Biscuit spéculoos	Corbeille de fruits		Dessert de pommes et pêches (compote)	Brownie
<i>Dessert</i>					

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Tomates aux olives	Salade de riz au thon		REPAS	Salade de concombres au yaourt
<i>Entree</i>					
<i>Plat du Jour</i>	Boulettes de boeuf à l'orientale	Cordon bleu de volaille et citron		DE	Encornets panés
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés			Duo de brocolis et tomates
<i>Fromage/Laitage</i>	Yaourt velouté aux fruits mixés	Bûche au lait de mélange (fromage)		NOEL	Emmental
<i>Dessert</i>	ORANGE	Crème dessert panache			Beignets à l'abricot
<i>Dessert</i>					

Sous réserve de toute
modification liée à des
problèmes
d'approvisionnement

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.