



Scolarest

Semaine du

Lundi 06 mars 2017

au

vendredi 10 mars 2017

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entree	Quiche lorraine	Salade de haricots beurre		Betteraves vinaigrette	Radis à la croque-au-sel
Entree	Pizza fromage	Concombre au fromage blanc		Carotte râpée nature	Céleri-rave vinaigrette
Plat du Jour	Émincé de porc aux olives	Omelette		Blanquette de dinde	Filet de poisson pané
Accompagnement (Portion)	Riz créole	Gratin d'épinards		Chou-fleur et tomates	Purée de potiron
Fromage/Laitage	Gouda	Emmental		St paulin	St nectaire
Fromage/Laitage	Brie	Petit moule ail et fines herbes		Camembert	Samos
Dessert	Gelifie vanille	Salade de fruits au sirop		Riz au lait	Corbeille de fruits
Dessert	Gelifié caramel	Biscuit spéculoos		Gâteau de semoule aux raisins	Biscuits fourrés cacao
Pain	Petit pain	Petit pain		Petit pain	Petit pain

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.

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

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Feuilleté au fromage	Salade de pâtes et surimi		Potage poireaux pommes de terre	Concombres nature
<i>Entrée</i>	Feuilleté à la viande de porc	Macédoine vinaigrette			Chou blanc ciboulette
<i>Plat du Jour</i>	Normandin de veau gratiné	Émincé de volaille vallée d'auge		Boulettes de boeuf sauce provençale	Gratin du pêcheur (fruits de n colin alaska)
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Haricots verts sautés	Semoule		Carottes vichy	Riz créole
<i>Fromage/Laitage</i>	St paulin	Gouda		Vache qui rit	St nectaire
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage fondu frais	Emmental		Fromage fondu frais	Camembert
<i>Dessert</i>	Dessert pommes-ananas	Brownie au chocolat		Yaourt aromatisé	Liegeois vanille
<i>Dessert</i>	Compote pommes-fraises				Liegeois chocolat dessert
<i>Pain</i>	Petit pain	Petit pain			

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.

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



Scolarest

Semaine du

lundi 20
mars 2017

au

vendredi 24
mars 2017

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entree	Quiche lorraine	Terrine de canard		Salade d'endives	Salade de maïs aux olives
Entree	Pizza fromage	Terrine de mousse de canard		Soupe à l'oignon	Macédoine mayonnaise
Plat du Jour	Jambon grillé	Émincé de poulet basquaise		Hachis parmentier	Nuggets de poisson et citron
Accompagnement (Portion)	Tortis au fromage	Ratatouille		Salade mêlée vinaigrette	Julienne de légumes
Fromage/Laitage	Gouda	Fromage brebiscreme		St paulin	Edam
Fromage/Laitage	Fromage chèvre	Camembert		Fromage fondu frais	Vache qui rit
Dessert	Banane	Yaourt nature sucre		Île flottante et crème anglaise	Muffins aux pépites de choc
Dessert	Pomme golden			Riz au lait et à la cannelle	
Pain	Petit pain	Petit pain		Petit pain	Petit pain

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.

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

Éléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entree</i>	Feuilleté à la viande de porc	Radis à la croque-au-sel		Salade de riz et des de jambon	Saucisson sec
<i>Entree</i>	Feuilleté au fromage	Salade mêlée aux croustons		Tomates à l'échalote	Roulade de volaille
<i>Plat du Jour</i>	Lasagnes bolognaise boeuf et porc	Petit sale aux lentilles		Chipolatas	Croquettes de poisson
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Salade mêlée vinaigrette	Lentilles cuisinées		Purée de pommes de terre	Courgettes provençale
<i>Fromage/Laitage</i>	Tomme noire	Yaourt nature sucre		Vache qui rit	Gouda
<i>Fromage/Laitage</i>	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Fromage frais carre frais	St paulin
<i>Dessert</i>	Corbeille de fruits	Compote pommes-fraises		Mousse au chocolat	Brownie
<i>Dessert</i>		Dessert pommes-bananes		Mousse au chocolat noir	
<i>Pain</i>					

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	Judi	Vendredi
<i>Entree</i>	Betteraves vinaigrette	Salade de carottes râpées à la pomme verte		Salade de riz au thon	Pâté de foie
<i>Entree</i>	Macédoine mayonnaise	Concombre émincé aux éclats de maïs		Salade de pâtes et surimi	Terrine de mousse de canari
<i>Plat du Jour</i>	Filet de poulet grillé	Couscous boulettes d agneau		Steak haché	Filet de poisson pané
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Haricots verts sautés à la lyonnaise	Semoule et légumes de couscous		Pommes rosti	Navets et carottes à l'étuvé
<i>Fromage/Laitage</i>	Vache qui rit	Yaourt nature sucre		Camembert	Edam
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage frais carre president	Yaourt aromatisé		Emmental	Mimolette
<i>Dessert</i>	Fian nappé caramel	Marbrés au chocolat et crème anglaise		Mousse au chocolat	Petit suisse et sucre (2 piec
<i>Dessert</i>	Gelifie vanille				
<i>Pain</i>	Petit pain	Petit pain		Petit pain	Petit pain

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.

Eléments de repas	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<i>Entree</i>	Crêpe aux champignons	Carottes râpées au citron		Salade américaine	Salami
<i>Entree</i>	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette			Terrine de mousse de canar
<i>Plat du Jour</i>	Tortis sauce carbonara	Nuggets de volaille sauce barbecue		Cheeseburger	Paelia au poisson
<i>Accompagnement (Portion)</i>	Salade mêlée vinaigrette	Haricots verts sautés		Pommes campagnardes	Salade mêlée vinaigrette
<i>Fromage/Laitage</i>	Gouda	Emmental		Vache qui rit	Fromage carre
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage carre	Edam		Gouda	Fromage chèvre
<i>Dessert</i>	Pomme golden	Liégeois chocolat dessert		Beignet parfum chocolat	Yaourt aromatisé 2
<i>Dessert</i>	Orange	Liegeois vanille			
<i>Pain</i>	Petit pain 2	Petit pain 2		Petit pain 2	Petit pain 2

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.