







lundi 4 septembre 2023 au vendredi 8 septembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette persillée	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette
 Pâte carbonara de volaille	Paupiette de veau	 Crêpe emmental	Calamars à la romaine
	Petits pois et jeunes carottes	 Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre
Edam	Fromage blanc	Emmental	Yaourt nature sucré
Muffins	Compote de pomme abricots	Crème chocolat	 Fruit du jour



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Agriculture Biologique Europe



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Alternative s/viande -s/porc:

Lundi : sauce cheddar
Mardi : Steak de soja

Scolarest vous informe :

Toutes nos vinaigrettes sont faites maisons. Carottes fraîches râpées sur place.

Origine des viandes :
Paupiette de veau : UE des 15

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 d'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. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



lundi 11 septembre 2023 au vendredi 15 septembre 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Salade coleslaw	Surimi mayonnaise	Cœurs de palmier, maïs et salade verte
Haut de cuisse de poulet	Légumes couscous et semoule	Aiguillette de volaille panée	Pennes bolognaise de thon
Choux fleur bechamel		Poelée d'haricot vert et pomme de terre	
Fromage blanc coulis exotique	Edam	Fromage à tartiner	Yaourt nature
Fruit du jour	Compote pomme banane	Fruit du jour	Crêpe au sucre

Dessert de ma mamie

Pêche responsable

Recette du chef

Origine France

De saison

Local

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Plat végétarien

Bleu Blanc Cœur

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Agriculture Biologique Europe

Label Rouge

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Alternative s/viande -s/porc:
Lundi : Feuilleté fromage
Mardi : Nuggets de blé

Scolarest vous informe :

Toutes nos vinaigrettes sont faites maisons. Salade coleslaw rapée et faite sur place.

Origines des viandes :
Haut de cuisse : Pologne

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 d'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. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



lundi 18 septembre 2023 au vendredi 22 septembre 2023



LUNDI	MARDI
Salade de haricots verts	Salade de pâtes
Sauté de volaille sauce forestière	Cordon bleu de volaille
Riz créole	Carottes vichy
Yaourt aromatisé	Gouda
Fruit du jour	Crème dessert vanille

JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise	Concombres vinaigrette
Tortis à la brunoise de légumes	Colin sauce tomate
Tomme grise	Pommes de terre persillées
Gateau maison	Fromage blanc
	Fruit du jour



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Agriculture Biologique Europe



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Alternative s/viande -s/porc:

Lundi : Omelette
Mardi : Pané de blé

Scolarest vous informe :

Toutes nos vinaigrettes sont faites maisons. Concombre rapé et préparé sur place.

Origine des viandes :
Cordon bleu : France

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 d'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. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.