
























lundi 1 décembre 2025 au

vendredi 5 décembre 2025

Collège ST Joseph

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg au fromage type emmental  Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette Bouillon de volaille vermicelle	Céleri rémoulade  Carottes râpées aux pommes Salade de pâtes au basilic	Surimi nature  Jambon blanc Laitue iceberg	Carottes râpées aux raisins Salade de riz, coriandre et raisin Chou rouge aux poires	Tarte feuilleté au fromage Terrine forestière et cornichons  Velouté de poireaux
Saucisse de Toulouse 	Paupiette de veau sauce forestière 	Pilons de noulet cajun 	Burger de pois végétal	Beignets calamars mayonnaise
Omelette aux herbes	Paella au poisson	Ravioli boeuf sauce tomate	PV - Clafoutis salé patate douce, panais 	Haché de veau a la dijonnaise
Carottes sautées	Poêlée Haricots beurre persillés	Panais à la crème et aux épices douces	Pommes de terre grenailles rôties	Macaroni 
Lentilles	Riz jaune	Polenta crémeuse	Potiron rôti au thym	Ratatouille légumes
Tomme blanche	Edam	Yaourt nature 	Type Emmental 	Fromage blanc 
Brie	Croûte noire 	Yaourt nature sucre	Crouste noire	Yaourt aromatisé
Muffins nature pépites chocolat 	Salade de fruits au sirop	Salade ananas kiwi clémentine 	Compote pommes-bananes 	Salade d'oranges au miel 
 Fruit de saison 	Dessert lacté saveur vanille	Corbeille de fruits	Arroz con leche 	Corbeille de fruits 



Scolarest vous informe

0

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

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.