



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 rémoulade | Surimi nature | Carottes râpées aux raisins | Tarte feuilleté au fromage |
| Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette | Carottes râpées aux pommes | Jambon blanc | Salade de riz, coriandre et raisin | Terrine forestière et cornichons |
| Bouillon de volaille vermicelle | Salade de pâtes au basilic | Laitue iceberg | Chou rouge aux poires | Velouté de poireaux |
| Saucisse de Toulouse | Paupiette de veau sauce forestière | Pilons de poulet 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 à la dijonnaise |
| Carottes sautées | Poêlée Haricots beurre persillés | Panaïs 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 | Croute 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 |

Dessert de ma mamie

Pêche responsable

Recette du chef

Origine France

De saison

Local

Hute Valeur Environnementale (HVE)

Plat végétarien

Bleu Blanc Cœur

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Agriculture Biologique Europe

Label Rouge

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

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 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 R12.14 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.