



lundi 8 décembre 2025 au

vendredi 12 décembre 2025

collège ST Joseph

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ
LUNDI

Pommes de terre au thon et mayonnaise



Laitue iceberg vinaigrette

Potage de légumes frais

Nuggets de volaille**Sauté de porc au caramel**
Gratin de chou-fleur**Riz blanc**

Coulommiers

Coulommiers

Gâteau de semoule aux raisins

Clémentine

MARDI

Macédoine vinaigrette



Fraîcheur maïs cœur de palmier

Salade avocat, pomelos, crevettes

**Pizza fromage****PV -Huevos Rancheros****Haricots verts à l'ail et au persil****Riz blanc**

Fromage frais fouetté bio

Crème de lait chocolatée



Corbeille de fruits

MERCREDI

Salade d'endives et emmental



Carottes râpées vinaigrette

Cremeux de potiron au cumin

Emincé de boeuf**Colin sauce américaine****Haricots beurre****Blésotto**

Fromage blanc coulis fruit exotique

Fromage blanc sauce fruits rouges

Biscuit carré pomme

Ile flottante et crème anglaise

**JEUDI**

Salade de pâtes mayonnaise



Salade fenouil aux oranges

Laitue iceberg vinaigrette aux croutons

Poulet haut cuisse
Filet de lieu noir sauce à l'aneth**Brunoise de legumes****Semoule**

Type Emmental

Mimolette

Génoise chocolat

Creme parfaite cotta

**VENDREDI**

Batavia dés de mimolette

Raïta de betteraves

Chou blanc au curry mayonnaise

Riz cantonais volaille**Colin huile parfumée curry ciboulette****Petits pois et jeunes carottes**

Petit moule ail et fines herbes

Fromage frais fouetté

Liégeois vanille

Cake à l'orange



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)

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 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.