



lundi 8 décembre 2025 au

vendredi 12 décembre 2025

collège ST Joseph

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre au thon et mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Salade d'endives et emmental	Salade de pâtes mayonnaise	Batavia dés de mimolette
Laitue iceberg vinaigrette	Fraîcheur maïs cœur de palmier	Carottes râpées vinaigrette	Salade fenouil aux oranges	Raïta de betteraves
Potage de légumes frais	Salade avocat, pomelos, crevettes	Crèmeux de potiron au cumin	Laitue iceberg vinaigrette aux croutons	Chou blanc au curry mayonnaise
Nuggets de volaille	Pizza fromage	Emincé de boeuf	Poulet haut cuisse	Riz cantonais volaille
Sauté de porc au caramel	PV -Huevos Rancheros	Colin sauce américaine	Filet de lieu noir sauce à l'aneth	Colin huile parfumée curry ciboulette
Gratin de chou-fleur	Haricots verts à l'ail et au persil	Haricots beurre	Brunoise de légumes	Petits pois et jeunes carottes
Riz blanc		Blésotto	Semoule	
Coulommiers	Fromage frais fouetté bio	Fromage blanc coulis fruit exotique	Type Emmental	Petit moule ail et fines herbes
Coulommiers	Crème de lait chocolatée	Fromage blanc sauce fruits rouges	Mimolette	Fromage frais fouetté
Gâteau de semoule aux raisins	Salade ananas kiwi Tutti Frutti	Biscuit carré pomme	Génoise chocolat	Liégeois vanille
Clémentine	Corbeille de fruits	Ile flottante et crème anglaise	Crème panna cotta	Cake à l'orange

	Dessert de ma mamie		Appellation d'Origine Protégée (AOP)
	Pêche responsable		Agriculture Biologique Europe
	Recette du chef		Label Rouge
	Origine France		Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
	De saison		
	Local		
	Haute Valeur Environnementale (HVE)		
	Plat végétarien		
	Bleu Blanc Cœur		

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.