



28/09/26

au

02/10/26

St JOSEPH

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de haricots rouges et maïs	Œufs durs à la parisienne terrine de légumes	Batavia dés de mimolette Salade Dés de pastèque	Carottes râpées vinaigrette Cake salé aux dés de tomates, surimi et fromage râpé	Salade fenouil agrumes Salade iceberg au fromage type emmental
Cordon bleu de volaille	Macaroni aux légumes (Plat complet végétarien)	Rôti de bœuf au jus Saumonette sauce câpres	Escalope de volaille marinade au cumin	Blanquette de poisson à la crème
Sauté de porc au paprika	Tarte feuilletée épinards et chèvre	Haricots beurre aux dés de tomate	Colin huile curcuma paprika	Saucisse de Toulouse
Poêlée campagnarde		Patatas bravas	Riz créole	Courgettes sautées
Frites	Macaroni		Petits pois nature	Purée de pommes de terre
Fromage à tartiner	Edam		Mimolette	Petit Louis
Compote de pommes allégée en sucre	Salade de banane	Mousse chocolat noir	Beignet donut's sucré	Liégeois vanille

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.



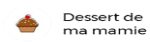
05/10/26 au

09/10/26

St JOSEPH

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise Batonnets de surimi	Laitue iceberg à l'edam Concombre à la menthe	Assiette de crudités (carotte, céleri, chou fleur) Crèmeux d'artichauts	Copeaux de melon Batavia aux olives	Tomates persillées Cake salé du jardinier
Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet grillé	Boulettes de veau	Croc Fromage Végétale	Croquettes de poisson
Merlu huile curcuma paprika	Coq au vin parfumé curry ciboulette	Poulet cuisiné citron	PV -Dhal de lentilles et boulgour	Sauté de veau au jus
Haricots beurre	Semoule aux tomates	Légumes couscous	Macaroni	Petits pois nature
Purée de pommes de terre	Ratatouille légumes	Polenta crémeuse	Epinards à la crème	Riz blanc
Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel Corbeille de fruits d'été	Eclair au chocolat Fromage blanc confitureabricot	Salade de fruits au sirop Corbeille de fruits d'été	Compote pommes-Fraises Ile flottante	Corbeille de fruits d'été Gâteau pompon



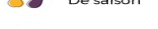
Dessert de ma mamie



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Plat végétarien



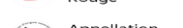
Bleu Blanc Cœur



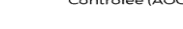
Appellation d'Origine Protégée (AOP)



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.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de volaille provençale	Saucisse de Toulouse au jus d'oignons			Croque-fromage
Colin huile parfumée curry ciboulette	de merlu au pistou		Lasagnes au boeuf et PV -Gnocchis fromage italien et basilic	Burrito tex mex boeuf (Plat Complet) World Good Spot
Macaroni	Petits pois et jeunes carottes			Pommes de terre sautées
Tomme blanche	Riz au parfum de garrigue			Salade iceberg
Camembert	Croute noire		Mimolette	Yaourt nature et 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)

Scolarest vous informe

