

3 JANVIER **7 JANVIER**

LUNDI **MARDI** **JEUDI** **VENDREDI**

Rosette	Endives aux croûtons	Radis en rondelles à la vinaigrette	Salade de chou chinois
Nuggets de volaille	Boulettes de soja tomate basilic	Sauté de boeuf	Pavé de colin mariné huile citron vert
Ratatouille	Brocolis	Haricots verts à l'ail et au persil	Purée de potiron
Pomme vapeur persillées	Semoule	Coquillettes au fromage	Riz créole
Petit moule ail et fines herbes	Fromage comme l'emmental	Vache Picon	Petit moule ail et fines herbes
Liégeois chocolat dessert	Clémentines	Galette des rois	Banane
			Mousse au chocolat

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 intolérances alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné,

LUNDI

10 JANVIER

MARDI

14 JANVIER

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
paté de foie	Salade de blé Arlequin	Salade mêlée aux croutons	Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange
	Laitue vinaigrette	Salade boulgour aux légumes	
Steak haché au jus	pasta au pesto	Rôti de porc au jus	Fricassée d'encornets à la provençale
Épinards sauce bechamel	Julienne de légumes	Carottes braisées	Haricots beurre
Frites	Pennes au fromage	Riz créole	Blé
Coulommiers	Yaourt nature sucre	Fromage frais fouetté	Camembert
Clémentine	flan chocolat	Ananas au sirop	Pêches au sirop
			crème dessert vanille danette

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 intolérances alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat 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

LUNDI

17 JANVIER

MARDI

21 JANVIER

JEUDI

VENDREDI

Salade de pois chiches à la provençale	Salade coleslaw	Soupe de potiron et croûtons	Taboulé
	Haricots plats aux oignons		
Émincé de volaille au curry	Omelette nature	Sauté de porc sauce moutarde	Nuggets de poisson et citron
Petits pois aux oignons rouges	Poêlée légumes campagnards	Navets au jus	Épinards sauce bechamel
Semoule	Riz créole	Coquillettes au fromage	Purée de pommes de terre
Croc lait	Vache qui rit	Buche pilat	Petit suisse aux fruits
Pomme bicolore	Brioche au pepites de chocolat	Banane	Clémentines
Purée de pêche sans sucres			

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 intolérances alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat 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.

LUNDI

24 JANVIER

MARDI

28 JANVIER

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade nordique	Salade lentilles aux oignons	Mortadelle	Cake provençal
Salade mêlée			
Saucisses de strasbourg de volaille	Spaghetti bolognaise de lentilles de Léon (plat	Cordon bleu de volaille	plein filet de colin huile olive citron vert
Chou à choucroute	Ratatouille	Haricots plats	Carottes vichy
Pommes de terre persillées	Spaghettis et fromage	Pommes campagnardes	Purée de potiron
Gouda	Camembert	Samos	Yaourt aromatisé
Cake Pomme cannelle maison	Flan nappe caramel	Choux à la vanille	Éclair au chocolat

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 intolérances alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat 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.

LUNDI

LUNDI 31 JANVIER

MARDI

VENDREDI 4 FEVRIER

JEUDI

VENDREDI

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Salade batavia	Taboulé	Salade de pois chiches
sauce carbonara de volaille	Croc Fromage Végétale	Sauté de boeuf au jus	Filet de poisson pané meunière et citron
Brocolis	Haricots verts aux oignons	Courgettes à l'ail	Gratin de chou-fleur
Tortis au fromage	Riz aux épices	Polenta crémeuse	pomme rosti
Vache Picon	Edam	Fromage frais carre president	Fromage comme l'emmental
Compote de pommes-framboise sans sucre ajouté	Banane	Crêpe nutella	Mousse au chocolat

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 intolérances alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat 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.