

| 2 septembre 2019 | 3 septembre 2019 | 4 septembre 2019 | 5 septembre 2019 | 6 septembre 2019 |
|---|---|-------------------|---|---|
| <p>Salade de pommes de terre persillées vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané Piperade Riz pilaf Vache qui rit</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Carottes râpées au curry</p> <p>Nuggets de poulet Semoule à la tomate Haricots beurre persillés Carré frais</p> <p>Buffet de Desserts</p> | | <p>Tomates au basilic</p> <p>Lasagnes bolognaise Salade verte Courgettes persillées Samos</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Melon d'Espagne</p> <p>Côte de porc aux herbes Carottes sautées aux oignons Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé</p> <p>Buffet de Desserts</p> |
| 9 septembre 2019 | 10 septembre 2019 | 11 septembre 2019 | 12 septembre 2019 | 13 septembre 2019 |
| <p>Betteraves aux fines herbes Tomate farcie bœuf et volaille Riz BIO pilaf Salade verte Tartare</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Pizza</p> <p>Rôti de porc au jus Poêlée de courgettes Blé aux poivrons Yaourt nature sucré</p> <p>Buffet de Desserts</p> | | <p>Melon</p> <p>Normandin de veau Pommes rissolées Piperade Chanteneige</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Salade verte, tomates & maïs Filet de lieu noir sauce Choron Ratatouille niçoise Pâtes BIO Gouda</p> <p>Buffet de Desserts</p> |
| 16 septembre 2019 | 17 septembre 2019 | 18 septembre 2019 | 19 septembre 2019 | 20 septembre 2019 |
| <p>Radis / beurre Cordon bleu Riz créole Haricots verts persillés Tomme noire</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Salade de tomates mozzarella Chipolatas Lentilles Carottes Vichy Edam</p> <p>Buffet de Desserts</p> | | <p> Pastèque Pâtes carbonara Pâtes BIO Jardinière de légumes Emmental</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Céleri rémoulade Poisson à la Bordelaise Haricots plats Semoule au jus Yaourt nature sucré</p> <p>Buffet de Desserts</p> |
| 23 septembre 2019 | 24 septembre 2019 | 25 septembre 2019 | 26 septembre 2019 | 27 septembre 2019 |
| <p>Œufs durs mayonnaise Nuggets de volaille Epinards à la crème</p> <p>Purée de pommes de terre Petit moulé aux noix</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Salade mêlée au thon Paupiette de veau Marengo Blé à la tomate</p> <p>Poêlée de julienne de légumes Tartare</p> <p>Buffet de Desserts</p> | | <p>MENU AMERICAIN</p> <p>Salade Californienne (salade verte, tomates, ananas, pomelos) Cheeseburger Potatoes</p> <p>Poêlée Texane 0</p> <p>Buffet de Desserts</p> | <p>Tomates basilic Poisson au beurre blanc Petits pois carottes</p> <p>Pâtes Carré frais</p> <p>Buffet de Desserts</p> |

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

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 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.

| 30 septembre 2019 | 1 octobre 2019 | 2 octobre 2019 | 3 octobre 2019 | 4 octobre 2019 |
|--|---|-----------------|---|---|
|  <p>Concombres & maïs Tomate farcie Riz BIO pilaf Poêlée de légumes Rondelé <i>Buffet de Desserts</i></p> | <p>Carottes râpées au curry Emincés de porc Basquaise Semoule au jus Courgettes au curry Gouda <i>Buffet de Desserts</i></p> | | <p>Mousse de foie Hachis Parmentier maison Salade verte Jardinière de légumes Petit moulé ail et fines herbes <i>Buffet de Desserts</i></p> | <p>Betteraves cuites mimosa Hoki sauce Besugo Chou fleur béchamel Pâtes BIO Samos <i>Buffet de Desserts</i></p> |
| 7 octobre 2019 | 8 octobre 2019 | 9 octobre 2019 | 10 octobre 2019 | 11 octobre 2019 |
| <p>Crêpe jambon fromage</p> <p>Cordon bleu Haricots verts persillés Riz pilaf Tomme noire <i>Buffet de Desserts</i></p> |  <p>Chou rouge aux pommes</p> <p>Rôti de porc à l'anis Pâtes coquillettes BIO Haricots plats crème d'ail Chanteneige <i>Buffet de Desserts</i></p> | | <p>Concombres à la menthe</p> <p>Filet de poulet à la dakatine Gratin Dauphinois Courgettes béchamel Emmental <i>Buffet de Desserts</i></p> | <p>Salade d'endives & maïs Filet de colin beurre blanc à l'orange Piperade Pommes sautées Tartare <i>Buffet de Desserts</i></p> |
| 14 octobre 2019 | 15 octobre 2019 | 16 octobre 2019 | 17 octobre 2019 | 18 octobre 2019 |
| <p>Salade de pâtes vinaigrette à l'orange</p> <p>Omelette Brocolis aux amandes Riz pilaf Edam <i>Buffet de Desserts</i></p> | <p>Roulé de surimi mayonnaise Saucisse de Toulouse Lentilles Carottes Vichy Vache picon <i>Buffet de Desserts</i></p> | | <p>MENU ORIENTAL</p> <p>Salade de carottes à l'orientale Couscous  Semoule BIO Légumes couscous Yaourt nature sucré <i>Buffet de Desserts</i></p> | <p>Salade verte, maïs et œufs durs Filet de poisson céréales Ratatouille niçoise Pâtes Rondelé <i>Buffet de Desserts</i></p> |
| 21 octobre 2019 | 22 octobre 2019 | 23 octobre 2019 | 24 octobre 2019 | 25 octobre 2019 |
| | | | | |

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

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 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.