

2 septembre 2019	3 septembre 2019	4 septembre 2019	5 septembre 2019	6 septembre 2019
<p>Buffet d'entrées</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Manchons de volaille barbecue</p> <p>Piperade</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Sauté de veau sauce à l'indienne</p> <p>Semoule à la tomate</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Buffet de Desserts</p>		<p>Buffet d'entrées</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Palette de porc braisé sauce miel moutarde</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Pâtes</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Filet de poisson aux céréales</p> <p>Côte de porc aux herbes</p> <p>Carottes sautées aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Buffet de Desserts</p>
9 septembre 2019	10 septembre 2019	11 septembre 2019	12 septembre 2019	13 septembre 2019
<p>Buffet d'entrées</p> <p>Tomate farcie bœuf et volaille</p> <p>Escalope de volaille aux herbes de Provence</p>  <p>Poêlée champêtre</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate au cumin</p> <p>Poêlée de courgettes</p> <p>Blé aux poivrons</p> <p>Buffet de Desserts</p>		<p>Buffet d'entrées</p> <p>Normandin de veau</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Piperade</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Filet de lieu noir sauce Choron</p> <p>Crêpe jambon fromage</p> <p>Ratatouille niçoise</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Buffet de Desserts</p> 
16 septembre 2019	17 septembre 2019	18 septembre 2019	19 septembre 2019	20 septembre 2019
<p>Buffet d'entrées</p> <p>Sauté de bœuf aux poivrons</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Riz créole</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Chipolatas</p> <p>Filet de colin sauce aneth</p> <p>Lentilles</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Buffet de Desserts</p>		<p>Buffet d'entrées</p> <p>Rôti de bœuf sauce échalotes</p> <p>Pâtes carbonara</p> <p>Pâtes BIO</p>  <p>Jardinière de légumes</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Poisson à la Bordelaise</p> <p>Gratin Végétal</p> <p>Haricots plats</p> <p>Semoule au jus</p> <p>Buffet de Desserts</p>
23 septembre 2019	24 septembre 2019	25 septembre 2019	26 septembre 2019	27 septembre 2019
<p>Buffet d'entrées</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Paupiette de veau Marengo</p> <p>Poisson pané</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Poêlée de julienne de légumes</p> <p>Buffet de Desserts</p>		<p><b>MENU AMERICAIN</b></p> <p>Buffet d'entrées</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Manchons de poulet barbecue</p> <p>Potatoes</p> <p>Poêlée Texane</p> <p>Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Steak haché sauce au poivre</p> <p>Poisson au beurre blanc</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Pâtes</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>Buffet d'entrées Rôti de dinde au jus Tomate farcie Riz BIO pilaf Poêlée de légumes Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées Emincés de porc Basquaise Poisson meunière Semoule au jus Courgettes au curry Buffet de Desserts</p>		<p>Buffet d'entrées Hachis Parmentier maison Blanc de poulet au jus Jardinière de légumes Purée de pommes de terre Buffet de Desserts</p>	 <p>Buffet d'entrées Jambon grillé Hoki sauce Besugo Chou fleur béchamel Pâtes BIO Buffet de Desserts</p>
7 octobre 2019	8 octobre 2019	9 octobre 2019	10 octobre 2019	11 octobre 2019
<p>Buffet d'entrées Cordon bleu Rôti de bœuf Haricots verts persillés Riz pilaf Buffet de Desserts</p>	 <p>Buffet d'entrées Rôti de porc à l'anis Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes coquillettes BIO Haricots plats crème d'ail Buffet de Desserts</p>		<p>Buffet d'entrées Filet de poulet à la dakatine Poisson au pesto Gratin Dauphinois Courgettes béchamel Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées Filet de colin beurre blanc à l'orange Omelette Piperade Pommes sautées Buffet de Desserts</p>
14 octobre 2019	15 octobre 2019	16 octobre 2019	17 octobre 2019	18 octobre 2019
<p>Buffet d'entrées Steak haché Croq fromage Brocolis aux amandes Riz pilaf Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées Saucisse de Toulouse Escalope Viennoise Lentilles Carottes Vichy Buffet de Desserts</p>		<p><b>MENU ORIENTAL</b> Buffet d'entrées Couscous (boulettes, merguez, haut de cuisse) Poisson aux épices du Maghreb Semoule BIO Légumes couscous Buffet de Desserts</p>	<p>Buffet d'entrées Filet de poisson céréales Rôti de porc au jus Ratatouille niçoise Pâtes Buffet de Desserts</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.