









9 mars 2020	10 mars 2020	11 mars 2020	12 mars 2020	13 mars 2020
<p><i>Buffet d'entrées</i></p>  <p>Chipolatas Petits pois aux oignons</p> <p>Carottes au jus Vache qui rit <i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Journée solidarité</i></p> <p>Riz congolais / Pomme rouge Pomme rouge</p>		 <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Curry de légumes et haricots blancs au lait de coco Riz long complet BIO</p> <p>Vache Picon <i>Buffet de Desserts</i></p>	 <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Poisson meunière Épinards béchamel</p> <p>Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé BIO <i>Buffet de Desserts</i></p>
16 mars 2020	17 mars 2020	18 mars 2020	19 mars 2020	20 mars 2020
<p><i>Buffet d'entrées</i></p>  <p>Boulettes d'agneau sauce tomate Carottes fraîches Adapei Semoule au jus Emmental <i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Journée solidarité</i></p> <p>Emincés de porc sauce madras  Pâtes BIO Brocolis béchamel Vache qui rit <i>Buffet de Desserts</i></p>		<p>MENU ESPAGNOL</p> <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Paëlla Riz Piperade Carré frais <i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Pané de blé emmental épinards et graines  Blé à la tomate Haricots plats crème d'ail Cantal <i>Buffet de Desserts</i></p>
23 mars 2020	24 mars 2020	25 mars 2020	26 mars 2020	27 mars 2020
 <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Rôti de porc sauce charcutière Flageolets</p> <p>Poêlée de légumes Tomme noire <i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Steak haché de veau sauce échalotes Pommes noisette</p> <p>Epinards béchamel Carré Président <i>Buffet de Desserts</i></p>		<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Sauté de volaille sauce forestière Haricots beurre à la tomate</p> <p>Riz pilaf Emmental <i>Buffet de Desserts</i></p>	 <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Pâtes penne sauce crème aux épinards Pâtes</p>  <p>Yaourt nature sucré Bio <i>Buffet de Desserts</i></p>
30 mars 2020	31 mars 2020	1 avril 2020	2 avril 2020	3 avril 2020
<p><i>Buffet d'entrées</i></p>  <p>Boulettes de bœuf à la tomate Semoule au jus Courgettes persillées Fromage de chèvre <i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Escalope Viennoise Riz BIO  Carottes fraîches adapei Tomme blanche <i>Buffet de Desserts</i></p>		 <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Omelette Basquaise Pâtes Julienne de légumes Fromage frais carré Président <i>Buffet de Desserts</i></p>	 <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p>Poisson à la Béarnaise Blé à la tomate Gratin de chou fleur Vache qui rit <i>Buffet de Desserts</i></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.

6 avril 2020	7 avril 2020	8 avril 2020	9 avril 2020	10 avril 2020
<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p><i>Emincés de porc au caramel</i> <i>Frites fraîches Adapei</i></p> <p><i>Haricots beurre à la tomate</i> <i>Yaourt aromatisé BIO</i></p>  <p><i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p><i>Carbonara de volaille</i> <i>Pâtes</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Buffet de Desserts</i></p>		<p> <i>Buffet d'entrées</i></p> <p><i>Couscous végétarien (boulettes falafels)</i> <i>Semoule au jus</i></p> <p><i>Légumes couscous</i>  <i>Yaourt nature sucré BIO</i></p> <p><i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p>  <p><i>Brandade de poisson</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Saint Paulin</i></p> <p><i>Buffet de Desserts</i></p>
13 avril 2020	14 avril 2020	15 avril 2020	16 avril 2020	17 avril 2020
	<p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p><i>Emincés de volaille à la crème</i></p> <p><i>Courgettes aux oignons</i> <i>Pâtes</i> <i>Petit moulé ail et fines herbes</i></p> <p><i>Buffet de Desserts</i></p>		<p>MENU ECO CITOYEN</p> <p><i>Buffet d'entrées</i></p> <p><i>Cuisse de poulet BBC rôtie</i></p>  <p><i>Pommes de terre adapéi</i> <i>Haricots verts à la tomate</i> <i>Yaourt nature sucré BIO</i></p>  <p><i>Buffet de Desserts</i></p>	<p><i>Buffet d'entrées</i></p>  <p><i>Poisson meunière</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i> <i>Riz créole</i> <i>Mimolette</i></p> <p><i>Buffet de Desserts</i></p>
20 avril 2020	21 avril 2020	22 avril 2020	23 avril 2020	24 avril 2020
27 avril 2020	28 avril 2020	29 avril 2020	30 avril 2020	1 mai 2020

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.