












RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEDREDI
	02/09/2019	03/09/2019	04/09/2019	05/09/2019	06/09/2019
	<i>melon charentais</i>	 <i>tomates au basilic</i>	 <i>betteraves vinaigrette</i>	 <i>céleri rave au fromage blanc</i>	 <i>concombres bio vinaigrette</i>
	<i>pilons aux épices tandoori</i>	<i>filet de colin au chorizo</i>	<i>encornets panés</i>	<i>gratin de pâtes au jambon</i>	<i>daube de bœuf bistrot</i>
	<i>purée de brocolis</i>		<i>riz pilaf</i>		 <i>ratatouille</i>
	<i>brie</i>	<i>saint nectaire AOC</i>	 <i>saint paulin</i>	 <i>fruit de saison</i>	<i>semoule au lait</i>
	 <i>fruit de saison</i>	<i>glace</i>	 <i>compote de pommes</i>	<i>biscuit</i>	 <i> pomme cuite</i>

Votre interlocutaire Anne Sebo (gérante scolarest) tel 05 4 6 09 47 60
Cuisine Centrale agréée n° F17 161 015 CE

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons de service et d'approvisionnement










SCOLAREST s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérance alimentaire. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement et garanti un accueil sécurité et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. ce dispositif 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.



fait maison



RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	09/09/2019	10/09/2019	11/09/2019	12/09/2019	13/09/2019
<small>FRUIT ET LEGUMES BIO - VIANDES FRANCAISE FROMAGES ET LAITAGES BIO</small>	<i>salade strasbourgeoise</i>	<i>pomelos</i>	<i>taboulé boulgour tomate</i>	<i>concombres bio à la menthe</i>	<i>melon charentais</i>
	<i>normandin de veau</i>	<i>brochette de dinde</i>	<i>quiche lorraine</i>	 <i>lasagne végétarienne</i>	<i>filet de poisson</i>
	<i>poêlée de légumes du chef</i> 	<i>semoule de couscous</i>	<i>salade verte</i>		<i>purée d'épinard bio</i>
	<i>fromage blanc au coulis</i> 		 <i>gouda</i>	 <i>yaourt nature sucré</i>	<i>fromage de brebis AOP</i>
	 <i>fruit de saison</i>	 <i>chou à la crème</i>	<i>glace</i>	<i>biscuit</i>	<i>fruit de saison</i> 

Votre interlocuteur Anne Sebo (gerante de scolarest) 05 46 09 47 60
Cuisine Centrale agréée n° F17 161 015 CE


Les menus peuvent être modifiés pour des raisons de service et d'approvisionnement

SCOLAREST s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérance alimentaire. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement et garanti un accueil sécurité et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif 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.



fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16/09/2019	17/09/2019	18/09/2019	19/09/2019	20/09/2019
	<i>pastèque</i>	<i>tomates vinaigrette</i>	<i>carottes/céleri</i>	<i>salade verte aux agrumes</i>	<i>rosette</i>
<small>FRUIT ET LEGUMES BIO - VIANDES FRANCAISE FROMAGES ET LAITAGES BIO</small>					
	<i>colombo de porc</i>	<i>poisson pané</i>	<i>sauté de canard à l'orange</i>	<i>hamburger</i>	<i>sauté de bœuf</i>
	<i>pommes campagnardes</i>	<i>courgettes à la béchamel</i>	<i>haricots verts</i>	<i>frites</i>	<i>ratatouille bio</i>
	<i>brie</i>	<i>saint néctaire AOP</i>	<i>saint paulin</i>	<i>petit suisse nature sucré</i>	<i>riz au lait</i>
	<i>fruit de saison</i>	<i>glace</i>	<i>compote de pommes bio</i>	<i>fruit de saison</i>	<i>poire cuite</i>

Votre interlocuteur Anne S EBO (chef gérante scolairest) tel 05 46 09 47 60
Cuisine Centrale agréée n° F17 161 015 CE

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons de service et d'approvisionnement











SCOLAREST s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérance alimentaire. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement et garanti un accueil sécurité et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. ce dispositif 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.



fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	23/09/2019	24/09/2019	25/09/2019	26/09/2019	27/09/2019
anniversaire pour nos grands le 27/02/2018					
	friand au fromage	carottes rapées bio à l'orange 	salade de riz au thon	concombres à la menthe 	salade verte au dés de jambon
<small>FRUIT ET LEGUMES BIO - VIANDES FRANCAISE FROMAGES ET LAITAGES BIO</small>					
	sauté de poulet sauce chasseur	pizzado végétarien	chipolata	sauté de bœuf à la provençale	paella de poisson
	haricots verts 	salade verte	brocolis 	carottes à la crème 	
	fromage blanc et son coulis 		yaourt aux fruits 	yaourt nature sucré 	fromage de brebis
	biscuit	fruit de saison 	biscuit	tarte aux pommes 	fruit de saison bio

Votre interlocuteur Anne Sebo (gérante de scolarest) tel 05 46 09 47 60
Cuisine Centrale agréée n° F17 161 015 CE

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons de service et d'approvisionnement

SCOLAREST s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérance alimentaire. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement et garanti un accueil sécurité et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. ce dispositif 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.



fait maison