

# LES MENUS DE LA SEMAINE

Du 03/09/2018

Au 07/09/2018

**C'est Bon**  
est  
**POUR NOUS**  
le restaurant 3 fois bon pour  
le goût, la santé, la planète.  
© Scolarest

ECOLE

## LUNDI

### ENTRÉE

Pizza fromage

### PLAT

Cordon bleu de volaille

### ACCOMPAGNEMENT

Carottes vichy

### LAITAGE

Yaourt nature

### DESSERT

Fruit du jour

## MARDI

### ENTRÉE

Oeufs durs mayonnaise

### PLAT

Albondigas tomate oignons

### ACCOMPAGNEMENT

Haricots plats vapeur

### LAITAGE

Fromage comme  
l'emmental

### DESSERT

Crème dessert vanille

## MERCREDI

### ENTRÉE

Tomates vinaigrette

### PLAT

Fricassée de porc sauté  
madras

### ACCOMPAGNEMENT

Pommes vapeur

### LAITAGE

Bûche au lait de mélange

### DESSERT

Liégeois chocolat dessert

## JEUDI

### ENTRÉE

Pastèque en salade

### PLAT

Bolognaise au boeuf

### ACCOMPAGNEMENT

Penne

### LAITAGE

Petit suisse et sucre

### DESSERT

Pain d'épice

## VENDREDI

### ENTRÉE

Paté en crouste

### PLAT

Gratin de moules aux petits  
légumes

### ACCOMPAGNEMENT

Riz créole

### LAITAGE

Glace vanille

### DESSERT

Gaufrette vanille

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 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.

# LES MENUS DE LA SEMAINE

Du 10/09/2018

Au 14/09/2018

**C'est Bon**  
est  
**POUR NOUS**  
le restaurant 3 fois bon pour  
le goût, la santé, la planète.  
© Scolarest

ECOLE

## LUNDI

### ENTRÉE

Radis Croque Sel

### PLAT

Haut de Cuisse de Poulet  
Grillé

### ACCOMPAGNEMENT

Petits Pois Carottes

### LAITAGE

Fromage chèvre

### DESSERT

Pomme golden

## MARDI

### ENTRÉE

Concombres nature

### PLAT

Tomates Farcies

### ACCOMPAGNEMENT

Riz

### LAITAGE

Glace vanille-fraise

### DESSERT

Biscuits galettes bretonnes

## MERCREDI

### ENTRÉE

Tomates vinaigrette

### PLAT

Rôti de boeuf VF au jus

### ACCOMPAGNEMENT

Papillons

### LAITAGE

Edam

### DESSERT

Compote de pommes sans  
sucre ajouté

## JEUDI

### ENTRÉE

Taboulé aux légumes

### PLAT

Rôti de porc

### ACCOMPAGNEMENT

Flan de Légumes

### LAITAGE

Yaourt nature sucre

### DESSERT

Fruit du Jour

## VENDREDI

### ENTRÉE

Saucisson à l'ail  
Cornichons

### PLAT

Filet de poisson pané et  
citron

### ACCOMPAGNEMENT

Épinards à la crème

### LAITAGE

fromage blanc 20 % sucre

### DESSERT

Cake aux Fruits Confits

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 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.

Scolarest