

# Menu Scolaires

Semaine du 4 au 8 Décembre 2017



	LUNDI Menu Créole	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Américain	VENDREDI
Entrées	Chou rouge, carottes, raisins secs	Macédoine		Salade mixte	Salade de blé
Plat principaux	Aiguillettes de poulet à l'ananas et au curry	Saucisse grillée		Hamburger	Colin à l'oseille
Garnitures	Riz	Lentilles		Potatoes	Légumes aux épices douces (pois chiches, aubergines, courgettes, épices)
Produits laitiers	Yaourt sucré	Fromage fondu		Croc lait	Fromage blanc vanille
Desserts	Banane	Kivi		Mousse au chocolat	Pomme verte

**Les bons conseils d'équilibrés** Choisir au moins un aliment de chaque couleur

## MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE



fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose, pain, eau

**C'Bon POUR NOUS**

**SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !**

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur



Aliments gras, légumes secs, produits laitiers, Fruits et légumes, œuf, viande ou poisson

**C'Bon POUR NOUS**



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou 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



# Menu Scolaires

Semaine du 11 au 15 Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
Entrées	Rosette tranche	Farfalles au basilic		Salade de riz	
Plat principaux	Couscous multilégumes	Steak haché		Omelette	Frito Misto
Garnitures	Semoule	Jardinière		Epinards	Purée de potiron
Produits laitiers	Portion de gouda	Yaourt aux fruits		Fromage blanc	Carré frais
Desserts	Orange	Banane		Compote	Poire

**les bons conseils d'équilibrés**

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

## MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose, pain, œuf

**C'Est Bon POUR NOUS**

**les bons conseils d'équilibrés**

SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur

facile à digérer, produits laitiers, fruits et légumes, œuf, viande ou poisson



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de



Bon  
appétit !

# Menu Scolaires

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				Mousse de canard	Crêpe au fromage
Plat principaux	Betteraves Tartiflette	Céleri rémoulade Calamars à la romaine		Sauté de pintade	Raviolis
Garnitures	***			Purée de patate douce	***
Produits laitiers	Fromage blanc	Riz Gouda		Dessert de Noël	Emmental
Desserts	Pomme	Flan nappé caramel		Clémentine	Poire

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

les bons conseils d'équilibre

## MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose, pain, eau

C' Bon POUR NOUS

SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur

fruits et légumes, féculents, céréales et légumes secs, viandes, poissons et œufs, produits laitiers



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.

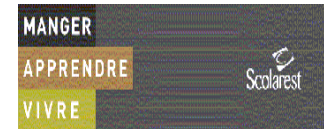
Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service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





# Menu Scolaires

Semaine du 8 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Choux-fleurs en vinaigrette		Piémontaise (sans porc)	Concombres
Plat principal	Potage Rougail saucisse	Colin sauce Normande		Paupiette au jus	Pilons de poulet
Garnitures	Riz	Purée		Ratatouille	Petits pois
Produits laitiers	Brebis crème	Yaourt		Edam	Carré frais
Desserts	Compote	Banane		Galette des rois	Pomme



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit 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



# Menu Scolaires

Semaine du 15 au 19 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pois chiches	Taboulé		Pizza	Pommes de terre persillées
Plat principal	Normandin de veau	Jambon grill sauce Madère		Rôti de dinde	Nuggets de poisson
Garnitures	Haricots verts	Choux-fleurs gratinés		Purée de pois cassés	Carottes
Produits laitiers	Fromage aux fines herbes	Yaourt		Camembert	Fromage à tartiner
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit		Fruit	Compote pomme/banane

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

**Les bons conseils d'équilibrés**

**MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE**

fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose, pain, eau

**C'Est Bon POUR NOUS**

**SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !**

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur

Équilibre, variété, légumes secs, fruits et légumes, viande, poisson

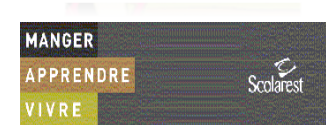
**C'Est Bon POUR NOUS**

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat 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 des consommateurs sur les



# Menu Scolaires

Semaine du 22 au 26 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Italien	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées	Salade de blé Arlequin		Tomates au basilic	Salade verte
Plat principaux	Sauté de poulet à la crème	Echine de porc		Pâtes bolognaises	Brandade de poisson
Garnitures	Riz	Jardinière au choux-fleurs		***	***
Produits laitiers	Edam	Chanteneige		Yaourt nature	Fromage blanc vanille
Desserts	Purée de pomme	Crème dessert au chocolat		Tarte citron	Banane

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

**Les bons conseils d'équilibrés**

**MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE**

fruits et légumes + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose, pain, eau

**C'est Bon POUR NOUS**

**SI TU AS 4 COULEURS, TU AS TOUT BON !**

Pour composer ton plateau, choisis 1 élément de chaque couleur

viandes, poissons et œufs, fruits et légumes, produits laitiers, féculents, céréales et légumes secs



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou 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

