

MENU Blanche de Castille

SEMAINE DU 04 janvier 2021 au 08 janvier 2021

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Déjeuner					
Semaine 1	lundi 04 janvier 2021	mardi 05 janvier 2021	mercredi 06 janvier 2021	jeudi 07 janvier 2021	vendredi 08 janvier 2021
Entrées	Taboulé aux légumes Salade de pois chiches	Betteraves ciboulette Velouté de poireaux		Carottes râpées aux raisins Chou blanc au curry mayonnaise	Cervelas en vinaigrette Oeufs durs thon mayonnaise
Plats	Rôti de volaille jus aux herbes Sauté de bœuf	Gnocchis parmesan champignons noix Omelette aux herbes		Boulettes de bœuf au jus Pavé de saumon nature	Hoki sauce crème Burger de veau
Garnitures	Purée de carottes Riz créole	Farfalles au fromage Jardinière de légumes		Chou-fleur sauté au paprika Coquillettes	Frite Poêlée de navets
Produits laitiers	Coulommiers Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé		Edam Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Fromage frais fouetté Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé
Desserts	Clémentines Corbeille de fruits Lait gélifié arôme chocolat	Dessert pommes-cassis Salade de fruit au sirop ananas pêche poire pomme Corbeille de fruits		Galette des rois	Corbeille de fruits Carpaccio d'orange à la cannelle Compote de pommes sans sucre ajouté

MENU Blanche de Castille

SEMAINE DU 11 janvier 2021 au 15 janvier 2021

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Déjeuner					
Semaine 2	lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	jeudi 14 janvier 2021	vendredi 15 janvier 2021
Entrées	Endives, mâche, betteraves et noix Soupe de potiron	Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette Carotte râpée nature		Thon mayonnaise Salade iceberg au fromage de chèvre	Salade mêlée aux pommes Betteraves et échalotes
Plats	Rôti de veau braisée Colin d'alaska sauce curry	Brochette de boulettes boeuf sauce tomate a l'ail Cari z'oeuf		Cuisse de poulet aux herbes Sauté de boeuf	Beignets de poisson sauce aurore Tartiflette (plat avec salade d'accompagnement)
Garnitures	Macaroni (pâtes) Gratin de chou-fleur tomatée	Poêlée de légumes Boullgour à la tomate		Riz créole Haricots verts sautés	Fondue de poireaux à la crème Pommes rissolées
Produits laitiers	Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre	Edam Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé		Yaourt nature sucre Fromage frais carre president Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucre Brie Yaourt aromatisé
Desserts	Flan nappe caramel Salade de fruits frais	Banane rôtie au caramel Dessert pommes-ananas Corbeille de fruits		Corbeille de fruits Poire à l'anglaise Dessert tous fruits	Le 4/4 original Les desserts de ma mamie Corbeille de fruits

MENU Blanche de Castille

SEMAINE DU 18 janvier 2021 au 22 janvier 2021

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Déjeuner					
Semaine 3	lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	vendredi 22 janvier 2021
Entrées	Chou blanc à la ciboulette vinaigrette Salade montagnarde	Bouillon pot au feu aux vermicelles Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette		Carottes râpées au curry Macédoine mayonnaise	Salade iceberg aux maïs Cervelas et saucisson a l'ail
Plats	Aiguillettes de volaille sauce moutarde et miel Sauté de veau aux légumes	Steak haché Colin et son quartier de citron		Tagliatelles carbonara Crevettes sautées au citron	Filet de lieu noir sauce à l'aneth Omelette aux fines herbes
Garnitures	Courgettes à la vapeur Cocotte de riz parfumé	Semoule à la coriandre Poêlée de légumes		Haricots beurre Tagliatelle	Pomme Wedge Carottes sautées aux oignons
Produits laitiers	Vache Picon Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre	Yaourt nature sucre Saint nectaire Yaourt aromatisé		Fromage frais carre president Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre	Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé Gouda
Desserts	Verrine de fromage blanc à la crème de marrons Tarte au sucre et à la cassonade Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Clémentines Flaugnarde aux pruneaux		Corbeille de fruits Tarte aux pommes Fromage blanc au coulis exotique	Banane rôtie au caramel Dessert de poires (compote) Corbeille de fruits

MENU Blanche de Castille

SEMAINE DU 25 janvier 2021 au 29 janvier 2021

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Déjeuner

Semaine 4	lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	jeudi 28 janvier 2021	vendredi 29 janvier 2021
Entrées	Salade mêlée aux noix Salade de soja	Salade de carottes rapées aux pommes Salade iceberg au fromage de chèvre		Endives, mâche, betteraves et croûtons Salade de céleri aux pommes et noix	Oeufs durs mayonnaise Macédoine au surimi et mayonnaise
Plats	Rougail de saucisse boucanée Steak haché	Pommes de terre lentilles comme un parmentier Émincé de volaille		Paupiette de veau au jus Filet de merlu sauce ciboulette	Colin d'alaska sauce dieppoise Merguez
Garnitures	Riz créole Carottes persillées	Purée de pommes de terre Haricots verts au naturel		Poêlée de julienne légumes chou-fleur Penne	Haricots beurre Semoule
Produits laitiers	Fromage comme l'emmental Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Fromage tendre carré Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé		Fromage à tartiner Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Gouda Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé
Desserts	Salade de fruits frais Yaourt velouté aux fruits mixés Corbeille de fruits	Compote de pommes sans sucre ajouté Ananas rôti au caramel Corbeille de fruits		Gâteau à la carotte Les Desserts du Potager Corbeille de fruits	Flan de coco Banane Corbeille de fruits

MENU Blanche de Castille

SEMAINE DU 01 février 2021 au 05 février 2021

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Déjeuner					
Semaine 5	lundi 01 février 2021	mardi 02 février 2021	mercredi 03 février 2021	jeudi 04 février 2021	vendredi 05 février 2021
Entrées	Salade de haricots verts et oeufs mimosa Salade iceberg au fromage de chèvre	Salade de carottes rapées aux pommes Duo de choux aux raisins		Roulade de volaille Salade coleslaw	Effilochée d'endives au bleu Macédoine à la parisienne
Plats	Parmentier de saumon aux herbes Sauté d'agneau aux épices	Beignets de volaille sauce vierge au gingembre Galette de sarasin au jambon et à l'emmental		Sauté de boeuf façon carbonade Gratin de moules au curry	Cassolette normande de hoki et champignons Omelette au fromage
Garnitures	Poêlée campagnarde (carotte, chou fleur, courgette, brocoli) Purée de pommes de terre	Riz créole Fondue de poireaux à la crème		Semoule Brunoise de légumes	Carottes étuvées pomme rissolées
Produits laitiers	Brie Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Edam Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé		Vache Picon Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé
Desserts	Ananas Dessert de pommes et bananes (compote) Corbeille de fruits	Crêpe nature sucrée Poire sauce miel et menthe Corbeille de fruits		Salade de pomme et banane à la menthe Compote de fruits Corbeille de fruits	Le 4/4 fleur d'oranger Les desserts de ma mamie Clémentines

MENU Blanche de Castille

SEMAINE DU 08 février 2021 au 12 février 2021

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants 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 R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes

Déjeuner					
Semaine 6	lundi 08 février 2021	mardi 09 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
Entrées	Duo de haricots rouges et maïs Bouillon pot au feu aux vermicelles	Salade de haricots verts et oeufs mimosa Betteraves mimosa		Salade de chou chinois carotte et surimi Salade de volaille cantonnaise	Terrine de campagne Salade iceberg au fromage
Plats	Tajine de volaille au citron Émincé de bœuf en goulash	Omelette aux herbes SPAGHETTI BOLOGNAISE DE LENTILLES		Boulettes de bœuf au jus Cuisse de poulet aux herbes	Beignets de poisson sauce aurore
Garnitures	Carottes au cumin Semoule aux pois chiches	Spaghettis Fondue de poireaux à la crème		Courgettes à l'ail Riz créole p/sel	Haricots verts sautés Blé au petits légumes
Produits laitiers	Pyrenee Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Brie Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre		Edam Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé	Fromage frais fouetté Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé
Desserts	Salade d'ananas Le cake doré miel cannelle portion Les desserts de ma mamie	Banane au chocolat et amandes Dessert pommes-cassis Corbeille de fruits		Le coco cake portion Les desserts de ma mamie Corbeille de fruits	Salade de pamplemousse et coriandre Coupe de fromage blanc et kiwi Corbeille de fruits