

MENU Blanche de castille

SEMAINE DU 01 mars 2021 au 05 mars 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 9	lundi 01 mars 2021	mardi 02 mars 2021	mercredi 03 mars 2021	jeudi 04 mars 2021	vendredi 05 mars 2021
Entrées	Céleri rémoulade Crêpe emmental	Salade coleslaw Salade de haricots verts aux oignons		Thon mayonnaise Salade mêlée aux pommes	Salade iceberg au fromage de chèvre Betteraves ciboulette
Plats	Paleron de bœuf au jus Beignets de poisson sauce aurore	Pommes de terre lentilles comme un parmentier Emincé de dinde sauce estragon		Gratin de macaroni au jambon de volaille Sauté de veau sauce chasseur	Fritto misto au citron Boulettes de veau sauce aux champignons
Garnitures	Semoule Purée de chou-fleur	Lentilles cuisinées Carottes à l'étouffée		Coquillettes Haricots verts sautés à la lyonnaise	Riz créole Brocolis
Produits laitiers	Gouda Yaourt nature Yaourt aromatisé	Tomme blanche Yaourt nature Yaourt aromatisé		Fromage frais carre president Yaourt nature Yaourt aromatisé	Brie Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts	Lait gélifié arôme vanille Salade de kiwi, orange et miel Corbeille de fruits	Banane rôtie au caramel Dessert pommes-ananas Corbeille de fruits		Poire anglaise caramel Pomme rôtie à la crème de marron Corbeille de fruits	le cake du potager Les Desserts du Potager Corbeille de fruits

MENU Blanche de castille

SEMAINE DU 08 mars 2021 au 12 mars 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 10	lundi 08 mars 2021	mardi 09 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Entrées	Endives, mâche, betteraves et noix Carottes râpées au curry	Bouillon pot au feu aux vermicelles Salade aux deux choux et aux pommes		Salade mêlée à la pomme verte Salade du raggà	Salade iceberg aux maïs Saucisson à l'ail
Plats	Escalope de volaille à la crème Rôti de boeuf aux apprêts	Steak haché Tajine de pois-chiches		Saucisse de volaille et fromage Cabillaud cuit à la vapeur	Colin d'alaska sauce citron Omelette au fromage
Garnitures	Cocotte de riz parfumé Gratin de chou-fleur	Boulgour à la ciboulette Carottes à la vapeur		Pommes de terre sautées Purée de haricots verts	Farfalles Poireaux sautés
Produits laitiers	Petit moule ail et fines herbes Yaourt nature Yaourt aromatisé	Saint nectaire Yaourt nature Yaourt aromatisé		Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature	Mimolette Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts	Verrine de fromage blanc à la crème de marrons Salade de pamplemousse et coriandre Corbeille de fruits	Salade de kiwi, orange et miel Poire Corbeille de fruits		Far breton aux pommes Corbeille de fruits	Banane rôtie au caramel Dessert de poires (compote) Corbeille de fruits

MENU Blanche de castille

SEMAINE DU 15 mars 2021 au 19 mars 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 11	lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Entrées	Salade mêlée aux noix Salade de soja	Salade iceberg au fromage Salade de chou chinois		Bâtonnets de carottes sauce crème ciboulette Salade de céleri-rave et betterave aux pommes	Salade de pâtes Endives aux noix
Plats	Palette à la provençale Boulettes de bœuf au jus	Cocotte lentilles à l'Indienne (plat complet végétarien) Osso bucco de dinde sauce grand-mère		Sauté de bœuf façon carbonade Merguez	Calamars ou encornets panés aux épices espagnoles Rôti de porc sauce moutarde
Garnitures	Purée de pommes de terre Haricots beurre	Étuvé de poireaux Riz créole		Haricots verts à l'ail et au persil Pommes campagnardes	Purée de céleri Blé
Produits laitiers	Fromage comme l'emmental Yaourt nature Yaourt aromatisé	Gouda Yaourt nature Yaourt aromatisé		Fromage tendre carré Yaourt nature Yaourt aromatisé	Cantal Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts	Salade de fruits frais Lait gélifié arôme chocolat Corbeille de fruits	Compote de pommes sans sucre ajouté Salade de bananes, oranges et fruits secs Corbeille de fruits		Le coco cake portion Les desserts de ma mamie Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Gaufrettes vanille Corbeille de fruits

MENU Blanche de castille

SEMAINE DU 22 mars 2021 au 26 mars 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 12	lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Entrées	Salade de carottes rapées aux pommes Salade de haricots verts et oeufs mimosa	Soupe de tomate au vermicelle Salade de haricots verts et oeufs mimosa		Roulade de volaille Salade aux deux choux et aux pommes	Pomelos cocktail Betteraves persillées au cumin
Plats	Parmentier de saumon aux herbes Haché de veau au jus	Chili sin carne (plat complet végétarien) Filet de merlu sauce vierge		Estouffade de bœuf à l'irlandaise Saumonette sauce crevettes	Colin d'alaska ,citron Gratin d'oeufs durs façon chimay
Garnitures	Carottes a la vapeur Purée de pommes de terre	Riz créole Poêlée mexicaine		Tortis Haricot beurre au dés de tomates	Chou-fleur sauté au paprika Blé à la forestière
Produits laitiers	Camembert Yaourt nature Yaourt aromatisé	Mimolette Yaourt nature Yaourt aromatisé		Vache Picon Yaourt nature Yaourt aromatisé	Yaourt nature Brie Yaourt aromatisé
Desserts	Beignet aux pommes Corbeille de fruits	Nage de fruits pétillante façon sangria Salade de fruits frais de printemps Corbeille de fruits		Salade d'agrumes à la cannelle Semoule au lait Les desserts de ma mamie Corbeille de fruits	Feuilleté aux marrons et poire Corbeille de fruits

MENU Blanche de castille

SEMAINE DU 29 mars 2021 au 02 avril 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 13	lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 01 avril 2021	vendredi 02 avril 2021
Entrées	Salade pommes de terre persillées vinaigrette Chou blanc au paprika mayonnaise	Salade de haricots verts et oeufs mimosa Betteraves mimosa		Lapin en oeuf dur sur son nid de carottes Radis à la croque-au-sel	Terrine de campagne Rouleau de surimi à la mayonnaise
Plats	Aiguillettes de volaille sauce crème Poêlée de boeuf stroganoff	Spaghettis aux légumes et amandes (Plat complet végétarien) Loubia marocain (haricot blanc, tomate cube, coriandre) (plat végétarien)		Merguez Sauté de porc (sans sauce)	Filet de saumonette au curry Boulettes de veau sauce aux champignons
Garnitures	Carottes au cumin Semoule à la coriandre	Spaghettis Poêlée de julienne légumes chou-fleur		Épinards au jus Pommes de terre duchesse	Cocotte de riz parfumé Haricots verts sautés
Produits laitiers	Tomme blanche Yaourt nature Yaourt aromatisé	Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature		Pyrenee Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage frais fouetté Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts	Salade d'ananas Dessert de pommes et fraises Corbeille de fruits	Banane au chocolat et amandes Cake aux pommes et caramel Corbeille de fruits		Gaufrettes au chocolat Mousse chocolat blanc aux speculoos Corbeille de fruits	Salade de pamplemousse et coriandre Fromage blanc à la confiture de fraises Corbeille de fruits

MENU Blanche de castille

SEMAINE DU 05 avril 2021 au 09 avril 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 14	lundi 05 avril 2021	mardi 06 avril 2021	mercredi 07 avril 2021	jeudi 08 avril 2021	vendredi 09 avril 2021
Entrées	Céleri rémoulade Crêpe emmental	Salade coleslaw Concombre à la menthe		Emince de surimi sur son lit de salade Salade batavia vinaigrette	Salade iceberg au fromage de chèvre Macédoine vinaigrette
Plats	Paleron de bœuf au jus Colin d'alaska sauce provençale	Colombo de volaille en fricassée PIAT COMPLET VEGETARIEN LENTILLES, boulgour, pois chiches et tartare de tomates		Rôti de porc sauce charcutière Sauté de veau printanier	Filet de poisson pané Nuggets de volaille
Garnitures	Pommes de terre sautées Petits pois aux oignons	Riz aux oignons Carottes à l'étouffée		Coquillettes Haricots verts sautés à la lyonnaise	Purée de chou-fleur Semoule
Produits laitiers	Gouda Yaourt nature Yaourt aromatisé	Yaourt nature Vache Picon Yaourt aromatisé		Fromage frais carre president Yaourt nature Yaourt aromatisé	Brie Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts	Lait gélifié arôme vanille Flan nappe caramel Corbeille de fruits	Dessert pommes-ananas Salade d'ananas Corbeille de fruits		Poire anglaise caramel Dessert de pommes et bananes (compote) Corbeille de fruits	Muffin carotte Les Desserts du Potager Salade de fruits frais

MENU Blanche de castille

SEMAINE DU 12 avril 2021 au 16 avril 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 15	lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
Entrées	Rondelles de concombre vinaigrette Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange	Coeurs de palmier, carottes, maïs Salade mêlée aux pommes		Salade mêlée aux noix Salade du ragga	Céleri-rave vinaigrette Salade iceberg aux maïs
Plats	Volaille korma Rôti de boeuf aux apprêts	Steak haché Colin et son quartier de citron		Blésotto de volaille Cabillaud cuit à la vapeur	Filet de colin d'alaska Sce crème et crevettes Omelette au fromage
Garnitures	Cocotte de riz parfumé Gratin de chou-fleur	Pommes campagnardes		Blé Gratin d'épinards	Farfalles Haricot beurre au dés de tomates
Produits laitiers	Petit moule ail et fines herbes Yaourt nature Yaourt aromatisé	Edam Yaourt nature Yaourt aromatisé		Petit suisse et sucre Yaourt aromatisé Yaourt nature sucre	Mimolette Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts	Coupe de fromage blanc et kiwi Salade de pamplemousse et coriandre Corbeille de fruits	Donuts Corbeille de fruits		Le bon gâteau au chocolat portion Les desserts de ma mamie Tarte flan pâtissier Poire sauce miel et menthe Corbeille de fruits	Banane rôtie au caramel Dessert de poires (compote) Duo de kiwi et banane en salade Corbeille de fruits