

MENU Saint Alexis

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	Crêpe emmental	Salade de haricots verts aux oignons		Salade mêlée aux pommes	Betteraves ciboulette
Plats	Paleron de boeuf au jus	Emincé de dinde sauce estragon		Sauté de veau sauce chasseur	Fritto misto au citron
Garnitures	Semoule Purée de chou-fleur	Pommes de terre sautées Carottes à l'étouffée		Coquillettes Haricots verts sautés à la lyonnaise	Riz créole Brocolis
Produits laitiers	Gouda	Yaourt nature		Fromage frais carre president	Brie
Desserts	Lait gélifié arôme vanille	Dessert pommes-ananas		Poire anglaise caramel	le cake du potager Les Desserts du Potager

MENU Saint Alexis

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	Carottes râpées au curry	Bouillon pot au feu aux vermicelles		Salade du ragga	Salade iceberg aux maïs
Plats	Escalope de volaille à la crème	Steak haché		Omelette	Colin d'alaska sauce citron
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	Fromage Carré frais	Saint nectaire		Camembert	Mimolette
Desserts	Verrine de fromage blanc à la crème de marrons	Salade de kiwi, orange et miel		Far breton aux pommes	Dessert de poires (compote)

MENU Saint Alexis

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	Tomate nature	Salade iceberg au fromage		Bâtonnets de carottes sauce crème ciboulette	Salade de pâtes
Plats	Boulettes de boeuf au jus	Osso bucco de dinde sauce grand-mère		Sauté de boeuf façon carbonade	Filet de lieu noir sauce dieppoise
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	Gouda		Fromage tendre carré	Cantal
Desserts	Lait gélifié arôme chocolat	Compote de pommes sans sucre ajouté		Le coco cake portion Les desserts de ma mamie	Salade de fruits frais

MENU Saint Alexis

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 haricots verts et oeufs mimosa	Soupe de tomate au vermicelle		Roulade de volaille	Betteraves persillées au cumin
Plats	Parmentier de saumon aux herbes	Chili sin carne (plat complet végétarien)		Saumonette sauce crevettes	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	Mimolette		Vache Picon	Yaourt nature sucre
Desserts	Beignet aux pommes	Nage de fruits pétillante façon sangria		Semoule au lait Les desserts de ma mamie	Salade de fruits frais

MENU Saint Alexis

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	Salade de haricots verts et oeufs mimosa		oeuf dur et carottes	Rouleau de surimi à la mayonnaise
Plats	Aiguillettes de volaille sauce crème	Spaghettis aux légumes et amandes (Plat complet végétarien)		Merguez	Filet de saumonette au curry
Garnitures	Carottes au cumin Semoule à la coriandre	Spaghettis Poêlée de julienne légumes chou-fleur		Épinards au jus Pommes de terre duchesse	Riz à la brunoise de légumes Haricots verts sautés
Produits laitiers	Tomme blanche	Camembert		Pyrenee	Fromage à tartiner
Desserts	Dessert de pommes et fraises	Banane au chocolat et amandes		Mousse chocolat blanc aux speculoos	Salade de pamplemousse et coriandre

MENU Saint Alexis

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	Crêpe emmental	Concombre à la menthe		Emince de surimi sur son lit de salade	Macédoine vinaigrette
Plats	Paleron de bœuf au jus	Colombo de volaille en fricassée		Sauté de veau printanier	Filet de poisson pané
Garnitures	Pomme de terre sautées en persillade Petits pois aux oignons	Riz aux oignons Carottes à la vapeur		Coquillettes Haricots verts sautés à la lyonnaise	Jardinière de légumes Semoule
Produits laitiers	Gouda	Petit suisse nature		Fromage frais carre president	Brie
Desserts	Flan nappé caramel	Dessert pommes-ananas		Poire anglaise caramel	Assiette de fruits

MENU Saint Alexis

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	Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange	Coeurs de palmier, carottes, maïs		Salade du ragga	Salade iceberg aux maïs
Plats	Rôti de bœuf aux apprêts	Steak haché		Blésotto de volaille	Omelette au fromage
Garnitures	Riz au parfum de garrigue Gratin de chou-fleur	Pommes campagnardes		Blé Épinards à la crème	Farfalles Haricot beurre au dés de tomates
Produits laitiers	Petit moule ail et fines herbes	Edam		Saint nectaire	Mimolette
Desserts	Fromage blanc et confiture de cerises	Salade de kiwi, orange et miel		Tarte flan pâtissier	Dessert de poires (compote)