

# MENU Saint Louis

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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats</b>	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
<b>Garnitures</b>	Semoule Purée de chou-fleur	Lentilles cuisinées Carottes à l'étouffée		Coquillettes Haricots verts sautés à la lyonnaise	Riz créole Brocolis
<b>Produits laitiers</b>	Gouda Yaourt nature Yaourt aromatisé	Tomme blanche Yaourt nature Yaourt aromatisé		Fromage frais carre president Yaourt nature Yaourt aromatisé	Brie Yaourt nature Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	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 Saint Louis

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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats</b>	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
<b>Garnitures</b>	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
<b>Produits laitiers</b>	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
<b>Desserts</b>	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 Saint Louis

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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats</b>	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
<b>Garnitures</b>	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
<b>Produits laitiers</b>	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
<b>Desserts</b>	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 Saint Louis

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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats</b>	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
<b>Garnitures</b>	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
<b>Produits laitiers</b>	Camembert  Yaourt nature  Yaourt aromatisé	Mimolette  Yaourt nature  Yaourt aromatisé		Vache Picon  Yaourt nature  Yaourt aromatisé	Yaourt nature  Brie  Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	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 Saint Louis

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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats</b>	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
<b>Garnitures</b>	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
<b>Produits laitiers</b>	Tomme blanche Yaourt nature Yaourt aromatisé	Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature		Pyrenée Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage frais fouetté Yaourt nature Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	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 Saint Louis

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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats</b>	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
<b>Garnitures</b>	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
<b>Produits laitiers</b>	Gouda  Yaourt nature  Yaourt aromatisé	Yaourt nature  Vache Picon  Yaourt aromatisé		Fromage frais carre president  Yaourt nature  Yaourt aromatisé	Brie  Yaourt nature  Yaourt aromatisé
<b>Desserts</b>	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 Saint Louis

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
<b>Entrées</b>	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
<b>Plats</b>	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
<b>Garnitures</b>	Cocotte de riz parfumé Gratin de chou-fleur	Pommes campagnardes		Blé épinards à la crème	Farfalles Haricot beurre au dés de tomates
<b>Produits laitiers</b>	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
<b>Desserts</b>	Coupe de fromage blanc et kiwi Salade de pamplemousse et coriandre Corbeille de fruits	Donuts Corbeille de fruits		Tarte flan pâtissier Corbeille de fruits	Banane rôtie au caramel Dessert de poires (compote) Corbeille de fruits