

MENU sainte Julienne

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	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 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 Corbeille de fruits	Dessert pommes-ananas Corbeille de fruits		Poire anglaise caramel Corbeille de fruits	le cake du potager Les Desserts du Potager Corbeille de fruits

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		Chou blanc à la ciboulette vinaigrette Salade mêlée à la pomme verte	Salade iceberg aux maïs Saucisson à l'ail
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 a la vapeur		Pommes de terre sautées Purée de haricots verts	Farfalles Poireaux sautés
Produits laitiers	Fromage Carré frais Yaourt nature Yaourt aromatisé	Saint nectaire Yaourt nature Yaourt aromatisé		Yaourt aromatisé Yaourt nature Camembert	Mimolette Yaourt nature Yaourt aromatisé
Desserts	Verrine de fromage blanc à la crème de marrons Corbeille de fruits	Salade de kiwi, orange et miel Corbeille de fruits		Far breton aux pommes Corbeille de fruits	Dessert de poires (compote) Corbeille de fruits

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 mêlée aux noix	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	Boulettes de bœuf au jus	ROTI DINDE		Merguez	Calamars ou encornets panés aux épices espagnoles
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 sauté
Produits laitiers	Fromage comme l'emmental Yaourt aromatisé Yaourt nature	Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature		Fromage tendre carré Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cantal Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts	Lait gélifié arôme chocolat Corbeille de fruits	Compote de pommes sans sucre ajouté Corbeille de fruits		Le coco cake portion Les desserts de ma mamie Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits

MENU Sainte Julienne

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	Betteraves persillées au cumin Pomelos cocktail
Plats	Parmentier de saumon aux herbes	Chili sin carne (plat complet végétarien)		Saumonette sauce crevettes	Gratin d'oeufs durs façon chimay
Garnitures	Purée de pommes de terre Carottes a la vapeur	Riz créole Poêlée mexicaine		Tortis Haricot beurre au dés de tomates	Chou-fleur sauté au paprika Blé à la forestière
Produits laitiers	Camembert Yaourt aromatisé Yaourt nature	Mimolette Yaourt aromatisé Yaourt nature		Vache Picon Yaourt aromatisé Yaourt nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature Brie
Desserts	Beignet aux pommes Corbeille de fruits	Nage de fruits pétillante façon sangria Corbeille de fruits		Semoule au lait Les desserts de mamie Corbeille de fruits	Salade de fruits frais Corbeille de fruits

MENU Sainte Julienne

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	Rouleau de surimi à la mayonnaise Terrine de campagne
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 Yaourt aromatisé Yaourt nature	Yaourt aromatisé Camembert Yaourt nature		Pyrenee Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fromage à tartiner Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts	Dessert de pommes et fraises Corbeille de fruits	Banane au chocolat et amandes Corbeille de fruits		Corbeille de fruits Gaufrettes au chocolat	Salade de pamplemousse et coriandre Corbeille de fruits

MENU Sainte Julienne

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 Céleri rémoulade	Concombre à la menthe Salade coleslaw		Emince de surimi sur son lit de salade Salade batavia vinaigrette	Macédoine vinaigrette Salade iceberg au fromage de chèvre
Plats	Paleron de bœuf au jus	Colombo de volaille en fricassée		Sauté de veau printanier	Filet de poisson pané
Garnitures	Petits pois aux oignons Pommes de terre sautées	Riz aux oignons Carottes à la vapeur		Coquillettes Haricots verts sautés à la lyonnaise	Semoule Purée de chou-fleur
Produits laitiers	Gouda Yaourt aromatisé Yaourt nature	Yaourt aromatisé Yaourt nature Vache Picon		Fromage frais carre president Yaourt aromatisé Yaourt nature	Brie Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts	Flan nappé caramel Corbeille de fruits	Dessert pommes-ananas Corbeille de fruits		Poire anglaise caramel Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Salade de fruits frais

MENU Sainte Julienne

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	Rôti de bœuf aux apprêts	Steak haché		Blésotto de volaille	Omelette au fromage
Garnitures	Cocotte de riz parfumé Gratin de chou-fleur	Pommes campagnardes Courgettes à la vapeur		Blé Épinards à la crème	Farfalles Haricot beurre au dés de tomates
Produits laitiers	Petit moule ail et fines herbes Yaourt aromatisé Yaourt nature	Edam Yaourt aromatisé Yaourt nature		Saint nectaire Yaourt aromatisé Yaourt nature	Yaourt nature danone Yaourt aromatisé Mimolette
Desserts	Coupe de fromage blanc et kiwi Corbeille de fruits	Donuts Corbeille de fruits		Tarte flan pâtissier Corbeille de fruits	Dessert de poires (compote) Corbeille de fruits