



lundi 9 mai 2022 au vendredi 13 mai 2022



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade de riz à la provencale	Céleri rémoulade		Salade coleslaw *bio	Tomate vinaigrette
Aiguillettes de volaille sauce suprême	Couscous boulette de veau et pilon		Tranche de jambonneau au jus	Calamars à la romaine
Gratin de courgette	Semoule		Pommes de terre sautées	Ratatouille
Yaourt à boire fraise	Emmental		Samos	Yaourt aromatisé
Biscuit roulé au chocolat	Fruit du jour		Compote de poires	Fruit du jour



Produit et/ou fabriqué en Occitanie



1 plat végétarien / semaine dans le cadre de la loi Egalim



Agriculture Biologique Europe



Le Porc français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



La volaille française



Pêche responsable



Le bœuf français



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Scolarest vous informe :

Carottes fraîches bio râpées sur place.
Toutes nos vinaigrettes sont maison

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes 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 R112.14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



lundi 16 mai 2022 au vendredi 20 mai 2022



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tzatziki de radis		Oeufs durs mayonnaise	Salade mêlée aux noix
Chili con carne	Chipolatas		Cordon bleu de volaille	Colin d'alaska sauce à l'aneth
Riz BIO	Haricots verts persillés		Carottes persillées	Purée de pommes de terre
Yaourt velouté aux fruits	Gouda		Yaourt nature sucre	Vache qui rit
Fruit du jour	Compote pommes-fraises		Gateau maison	Fruit du jour



Produit et/ou fabriqué en Occitanie



1 plat végétarien / semaine dans le cadre de la loi Egalim



Agriculture Biologique Europe



Le Porc français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



La volaille française



Pêche responsable



Le bœuf français



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Scolarest vous informe :

Toutes nos vinaigrettes sont maison
Chipolatas : Charcuterie Antoine (81)

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes 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 R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



lundi 23 mai 2022 au vendredi 27 mai 2022



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Rosette et cornichons 	Betteraves vinaigrette			
Rôti de volaille jus aux herbes	Sauté de porc sauce moutarde  			
Petits pois et jeunes carottes	Semoule			
Fromage blanc aux fruits	Emmental			
Donuts	Fruit du jour 			



Fruits ou légumes



Féculents



Viande, poisson ou œuf ou plat végétarien



Produits laitiers



Dessert sucré



Produit et/ou fabriqué en Occitanie



1 plat végétarien / semaine dans le cadre de la loi Egalim



Agriculture Biologique Europe



Le Porc français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



La volaille française



Pêche responsable



Le bœuf français



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Scolarest vous informe :

Sauté de porc : Charcuterie Antoine (81)

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes 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 R112.14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



lundi 30 mai 2022 au vendredi 3 juin 2022



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tomates au maïs vinaigrette 		Batavia aux croûtons	Terrine de campagne 
Saucisse de toulouse  	Escalope de volaille sauce basquaise		Sauté de porc aux olives  	Colin d'alaska sauce curry 
Ratatouille	Riz créole		Haricots verts persillés	Tortis
Yaourt velouté aux fruits	Petit Louis		Emmental	Fromage blanc sucré
Fruit du jour 	Compote de pommes bananes		Liegeois vanille	Fruit du jour



Fruits ou légumes



Féculents



Viande, poisson ou œuf ou plat végétarien



Produits laitiers



Dessert sucré



Produit et/ou fabriqué en Occitanie



1 plat végétarien / semaine dans le cadre de la loi Egalim



Agriculture Biologique Europe



Le Porc français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



La volaille française



Pêche responsable



Le bœuf français



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Scolarest vous informe :

Toutes nos vinaigrettes sont maisons

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes 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 R112, 14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.