

# RESTAURANT SCOLAIRE

THEME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ANNIVERSAIRE POUR NOS GRAND LE JEUDI 15 JUILLET 17	29/06/2017 carottes citron cordon bleu petit pois poysames carre frais fruit	30/06/2017 œuf durs mayonnaise cuisse de poulet rôti haricot vert petit mouli nature fruit de saison	31/06/2017 tomate vinaigrette sauté de porc aux herbes choux fleur meunière yaourt nature fruit de saison	01/06/2017 salade verte emmental pâtes bolognaise petit suisse fruit de saison	02/06/2017 concombre à la menthe filet de colin sauce crevette riz créole st paulin flan chocolat
ANNIVERSAIRE POUR NOS GRAND LE JEUDI 15 JUILLET 17	12/06/2017 melon filet de poisson duguéré semoules aux épices coulonniers entremet praliné	13/06/2017 gaspachos sauté de volailles aux légumes de printemps haricots verts au beurre type Pyrénées fruit de saison	14/06/2017 carottes râpées omelette pommes campagnardes mimolette compote de fruit	15/06/2017 concombres vinaigrette gratin de ravioli au tofu petit suisse nature sucré fruit de saison	16/06/2017 taboulé aux légumes frais sauté porc moutarde carottes basilic chante neige fruit de saison
ANIMATION VEGETARIENNE LE JEUDI 22 JUN	19/06/2017 salade verte croustons gratin de macaronis au jambon de dinde camembert fruit de saison	20/06/2017 crêpe emmental rôti de porc moutarde haricot beurre st Paulin fruit de saison	21/06/2017 betterave vinaigrette quiche lorraine salade verte emmental crème dessert chocolat	22/06/2017 tomate basilic pizza végétarienne salade glace chocolat	23/06/2017 carottes râpées ciboulette cuisse de poulet au jus rotatouille petit mouli ail et fine herbes clafoutis aux pommes
ANIMATION BUFFET CAMPAGNARD	26/06/2017 taboulé aux légumes frais émince de porc au thym purée de carotte tomme blanche fruit de saison	27/06/2017 pastèques rôti de dinde frites gouda entremet chocolat	28/06/2017 concombre ciboulette cuisse de poulet petits pois au jus tomme blanche yaourt aux fruits	29/06/2017 BUFFET CAMPAGNARD	30/06/2017 courgettes râpées aux olives filet de colin sauce beurre blanc haricot blanc fournols fruit de saison
ANIMATION PIQUE NIQUE	03/07/2017 tomates vinaigrette pané de poisson rotatouille petit suisse sucre compote	04/07/2017 melon jambon blanc purée crouste de noire flan nappé caramel	05/07/2017 salade verte bœuf braisé haricot beurre samos fruit de saison	06/07/2017 radis beurre poupriette de veau forestières pennes yaourt sucré fruit de saison	07/07/2017 PIQUE NIQUE
ANNIVERSAIRE POUR NOS GRAND JUILLET AOUT LE JEUDI 06 JUILLET 17	04/09/2017 salade verte landons pâtes farfalas à la crème de saumon fruit de saison	05/09/2017 radis beurre carbone de bœuf riz aux légumes samos compote	06/09/2017 carottes râpées aiguillette de poulet haricot beurre fromage fruit de saison	07/09/2017 mousse de comard rôti de porc à la provençale carottes persillées Pyénées gâteaux de riz au caramel	08/09/2017 melon merlu sauce Nantua blé complet aux légumes petit suisse fruit de saison
ANNIVERSAIRE POUR NOS GRAND JUILLET AOUT LE JEUDI 06 JUILLET 17	11/09/2017 carotte râpées citron Parmentier de poisson salade verte petit suisse fruit de saison	12/09/2017 salade pôt ile de né persillées cuisse de poulet au jus courgettes persillées carré frais fruit de saison	13/09/2017 tomate vinaigrette chipolotas épinard pomme de terre samos compote de fruit	14/09/2017 pâté de campagne lieu sauce américaine rotatouille camembert fruit de saison	15/09/2017 concombre bulgare sauté de dinde aux olives semoule bleu glace

Voire interlocuteur : Jean-Charles POINT (gérant Scolarest) tél 05 46 09 47 60 06.23.62.07.04

Cuisine Centrale agréée n° F17 161 015 CE

SCOLAIREST s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérance alimentaire. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement et garantissant un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement, ce dispositif est conforme à l'article R112.14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons de service et d'approvisionnement

fait maison

agriculture biologique