

Menu semaine 1				
Semaine 1	Lundi 03 octobre	Mardi 4 octobre 2022	Jeudi 6 octobre 2022	Vendredi 07 octobre 2022
Formule FROIDE	Pour toute les formules : fontaine à eau aromatisée, soupe ou thé			
	Betteraves cuites	Salade composée	Salade coleslaw	Roulade de volaille Salade de tomate
	Sandwich parisien	Entrée Végétarienne Wraps curdités	Végétarienne "Club thon/salade/concombre"	Polaire rosette/beurre/salade
	Légumes à volonté			
	Beignet donuts chocolat	Crème vanille	Suisse au chocolat	Muffins Vanille/Chocolat
Formule CHAUDE	Panini au fromage (Végétarien)	Pizza poulet/fromage	Farfalle bolognaise	faits tomate/fromage (Végétarien)
	Frites /ou légumes à volonté			
	Beignet donuts chocolat	Crème vanille	Suisse au chocolat	Muffins Vanille/Chocolat
Menu du self	Betteraves cuites	Salade composée	Salade colla	Roulade de volaille Salade de tomate
	Volaille KORMA	Macaronis pesto de brocolis (Végétarien)	Bœuf braisée	Hopi sauce safranée
	Fenouil / purée	Macaronis aux épinards	Riz pilaf / tomate provençale	Penne ratatouille
	Compote	Crème vanille	Suisse au chocolat	Yahourt velouté aux fruits

Menu semaine 2				
Semaine 2	Lundi 10 octobre 2022	Mardi 11 octobre 2022	Jeudi 13 octobre 2022	Vendredi 14 octobre 2022
Formule FROIDE	Pour toute les formules : fontaine à eau aromatisée, soupe ou thé			
	Salade créole	Macedoine à la vinaigrette	Rillettes de poisson maison	Cervelas vinaigrette/salade verte/tomate
	Sandwich jambon/fromage	Club thon/œuf/crudités	Végétarienne bagel saumon creme concombre	Sandwich poulet/mayo/salade
	Légumes à volonté			
	Gâteau au chocolat	Compote de pomme	Flan pâtissier	Brioche
Formule CHAUDE	Ciabatta kebab	Pizza au fromage (Végétarien)	Panini jambon-fromage	Burger de poisson
	Frites / ou légumes à volonté			
	Gâteau au chocolat	Compote de pomme	Flan pâtissier	Brioche
Menu du self	Salade créole	Macédoine	Rillettes de poisson maison	Cervelas vinaigrette Salade verte/tomate
	Colombo de porc	Pâtes sauce ricotta et épinards	Jam balaya (créole)	Boulettes de bœuf au paprika
	Riz /aubergines	Pennes / légumes	Patate douce / salsifis persillés	
	Gâteau au chocolat	Compote de pomme	Flan pâtissier	Brioche

Menu Lycée

SEMAINE DU 17 au 21 octobre

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.

Menu semaine 3

Semaine 3	Lundi 17 octobre 2022	Mardi 18 octobre 2022	Jeudi 20 octobre 2022	Vendredi 21 octobre 2022
Formule FROIDE	Pour toute les formules : fontaine à eau aromatisée, soupe ou thé			
	Salade iceberg/fromage	Carottes râpées	Salade coleslaw	salade de pate aux legumes
	Pain polaire saumon crème aneth	Wraps poulet/tomate/carotte	Sandwich jambon/beurre/fromage	Bagel thon/mayonnaise/salade
	Légumes à volonté			
	Cookies	Fromage blanc	Brownies chocolat	Yahourt velouté aux fruits
Formule chaude	Pilon de volaille barbecue	Hamburger fromage/poivrons /tomate	Panini fromage/tomate/poivron	Pizza jambon-fromage
	Frites ou légumes à volonté			
	Cookies	Fromage blanc	Brownies chocolat	Yahourt velouté aux fruits
Menu du self	Salade iceberg/fromage	Carottes râpées	Salade colla	Salade de pâtes aux légumes
	Poisson meunière	Curry de légumes haricot rouge	Sauté de bœuf	Bellotto de volaille au poivrons
	Pâtes / légumes	Boullgour / choux Bruxelles	Pomme de terre / poireaux	Blé/ jeune carotte
	Cookies	Fromage blanc	Brownies chocolat	Yahourt velouté aux fruits