

lundi 30 août 2021 au vendredi 3 septembre 2021



Maternelle Notre Dame



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade pommes de terre persillées	Salade fraîcheur au surimi		Salade mêlée à la tomate	Rondelles de concombre vinaigrette
Paella au poulet	Filet de merlu sauce tomate		Gratin de coquillettes au jambon	Colin d'alaska ,citron
-	Papillons		Carottes à la crème	Pommes rissolées
Confit de poivrons	Ratatouille		-	Épinards à la crème
Samos	Yaourt aromatisé		Yaourt nature	Fromage comme l'emmental
crème dessert chocolat danette	Salade de fruits au sirop		Tarte flan pâtisier	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)

L'épique Scolarest vous souhaite une bonne rentrée à tous !



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 garantit 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 6 septembre 2021 au vendredi 10 septembre 2021



Maternelle Notre Dame



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Taboulé de perles	Betteraves vinaigrette		Pizza au fromage	Tomates vinaigrette persillée
Paupiette de veau sauce moutarde	Aiguillettes de volaille au jus		Omelette à la ciboulette	Calamars ou encornets panés aux épices espagnoles
Courgettes au jus	Petits pois et carottes		Poêlée campagnarde (carotte, chou fleur, courgette, brocoli)	Purée de pommes de terre au lait
Tortis			Semoule	Aubergines à la tomate
Vache qui rit	Yaourt aromatisé		Samos	Yaourt nature sucre
Fruit du jour	Biscuits quatre-quarts		Lait gélifié arôme chocolat	Biscuit cookie chocolat



Fruits ou légumes



Féculents



Viande, poisson ou œuf ou plat végétarien



Produits laitiers



Dessert sucré



Produit et/ou fabriqué en Occitanie



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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



Le Porc français



La volaille française



Le bœuf français

L'épique Scolarest vous souhaite une bonne rentrée à tous !



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 garantit 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 13 septembre 2021 au vendredi 17 septembre 2021



Maternelle Notre Dame



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade pommes de terre persillées	Salade de carottes rapées aux pommes		Terrine de campagne	Melon au basilic
Saucisse de toulouse brassée	Haché de veau au jus		Aiguillettes de volaille au jus	Hoki au pistou
Choux fleur bechamel	Riz créole		Épinards à la crème	Papillons
Pommes rissolées	Duo de brocolis et tomates		Semoule	Haricots verts persillés
Fromage blanc aux fruits	Pyrenee		Fromage à tartiner	Yaourt nature sucre
Flan nappe caramel	Compote de pommes allégée en sucre		Fruit du jour	Brownie au chocolat

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)

### FOCUS : La saucisse de Toulouse

Originnaire de la ville du même nom : Toulouse. On l'a retrouvée sur les étals des marchés dès le 18<sup>ème</sup> siècle. En 1993 elle est labélisée et a désormais une charte de qualité. Il existe même la "Confrérie de la véritable saucisse de Toulouse"

Connu de tous en Occitanie elle est aussi l'un des ingrédients principaux d'un autre plat incontournable : le cassoulet de Castelnaudary.

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 garantit 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 20 septembre 2021 au vendredi 24 septembre 2021



Maternelle Notre Dame



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes au jambon au fromage	Salade tourangelle		<b>Salade d'automne</b>	Salade batavia aux tomates et des de brebis
Aiguillettes de poulet	<b>Steak haché sauce forestière</b>		Tajine de pois-chiches	Croquette de poisson
<b>Gratin de courgettes</b>	Spaghettis			Pommes de terre au four
Riz créole	Poêlée brocolis et chou- fleur			Fondue de poireaux à la crème
Gouda	Yaourt nature sucre		Fromage frais carre president	Fromage blanc aux fruits
Creme dessert vanille	Biscuit roulé chocolat		Riz au lait	<b>Compoté pomme framboise</b>

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)

### FOCUS : Les Fruits et Légumes moches !

A l'occasion de la **semaine européenne du développement durable**, nous mettons à l'honneur les fruits et légumes aux formes disgracieuses, souvent boudés de tous. L'occasion de montrer qu'ils sont tout aussi goûteux ! Beauté extérieure, beauté intérieure, ne nous fions pas aux apparences !

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 garantit 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 R.112, 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.