










MENU SAINTE ELISABETH

du 15 octobre au 19 octobre 2018

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					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>taboulé</u> salade de haricot blanc	<u>œuf dur</u>  lentilles		 <u>pâté de campagne</u> carottes râpées	<u>salade de pdt</u>  cœur d'artichaut
	radis	maquereau		choux fleur vinaigrette	surimi
Plats	<u>steak hachée</u>  paupiette de dinde	veau pane <u>colin dieppoise</u> 		 <u>quiche au fromage</u> courgettes farcies	<u>feuilleté hot dog</u>  <u>duo de poisson</u>
Garnitures	semoule petits pois	pommes au four carottes		pâte	riz
				navets	brocolis
Produits laitiers	FROMAGES YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE	FROMAGES YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE PETIT SUISSE		FROMAGES <u>YAOURT AROMATISE</u> YAOURT NATURE	FROMAGES YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE
Desserts	flamby  <u>compote</u> CORBEILLE DE FRUITS gâteaux	CORBEILLE DE FRUITS semoule  <u>beignet chocolat</u> compote		 <u>fromage blanc</u> CORBEILLE DE FRUITS compote ananas gâteaux	CORBEILLE DE FRUITS mousse chocolat  <u>salade de fruits</u> gâteaux