

MENU STE ELISABETH

du 1 octobre au 5 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	melon betterave <u>tomates</u> 	 <u>carotte râpées</u> salade lentille pamplemousse		radis concombres <u>œufs dur</u> 	artichaut vinaigrette <u>pâté de campagne</u>  taboulé
Plats	quenelles de volaille  <u>burger de veau</u>	 <u>boulettes d'agneau</u> duo de poisson		côte de porc <u>saute de veau</u> 	<u>poisson pané</u>  osso- bucco
Garnitures	semoule poêlé de légumes	purée haricot beurre		riz brocoli	pâte épinard
Produits laitiers	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE <u>petit suisses</u>		<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE	<u>FROMAGES</u> <u>YAOURT AROMATISE</u> YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	<u>liégeois chocolat</u> CORBEILLE DE FRUITS GÂTEAU <u>compote</u> 	CORBEILLE DE FRUITS GÂTEAU danette vanille <u>salade de fruits</u> 		CORBEILLE DE FRUITS <u>éclair chocolats</u>  compote pêches GÂTEAU	oreillon pêche sirop CORBEILLE DE FRUITS <u>dessert pommes fraises</u>  FLAN NAPPE CAMEL