











MENU SAINTE ELISABETH

05/11/2018 aux 09/11/2018

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>tomates</u> 	poireaux vinaigrette		pomelos	<i>betteraves</i>
	céleri	<u>œuf dur</u> 		salade de riz	<i>carottes râpées</i>
	surimi	concombres		<u>pâté de campagne</u>	<i>taboulé</i>
Plats	<u>raviolis</u>	<u>boulettes de bœuf</u> 		<u>omelette au fromage</u>	<i>poisson pané</i>
	emincé de porc 	quiche lorraine		burger de veau	<i>sauté de bœuf</i>
Garnitures	haricots verts	courgettes		 fenouil	<i>jardiniere de légumes</i>
	<u>pâtes</u>	<u>riz</u>		<u>blé aux petits legumes</u>	<i>purée de carottes</i>
Produits laitiers	<u>FROMAGE (cantal)</u>	FROMAGES		<u>FROMAGES</u>	FROMAGES
	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT AROMATISÉ		YAOURT AROMATISÉ	<u>YAOURT AROMATISÉ</u>
	YAOURT NATURE	YAOURT NATURE		YAOURT NATURE	YAOURT NATURE
		<u>PETIT SUISSE</u>			
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS		<i>CORBEILLE DE FRUITS</i>	<i>CORBEILLE DE FRUITS</i>
	danette chocolat	cake		<u>brownie</u>	<i>fruits au sirop</i>
	gâteaux	<u>mousse au chocolat</u>		compote	<i>fromage blanc au coulis de framboises</i>
	<u>purée de poires</u>				