

MENU STE ELISABETH

du 8 octobre au 12 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>melon</u> champignons concombres	betterave <u>salade de riz</u> saucisson a l'ail		<u>carottes</u> sardines macedoine	tomates salade de lentilles <u>celeri rave</u>
Plats	<u>ravioli</u>  saute de dinde	<u>pilon de poulets</u> colin	 le mois de la pomme	<u>crêpe jambon</u> <u>emincee de bœuf</u>	<u>poisson du jour</u> palette de porc
Garnitures	salade courgettes	<u>blé</u> aubergines		<u>pates</u> haricots verts	<u>riz</u> jardiniere
Produits laitiers	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE <u>petit suisse</u>		<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS flan compote framboises <u>fruits au sirop</u> 	corbeille de fruits <u>iles flotantes</u> semoule gâteau		corbeille de fruits brownie danette vanille <u>compote</u>	corbeille de fruits pomme au four liegeois chocolat <u>gâteaux</u>