













MENU SAINTE ELISABETH

14 mai au 18 mai 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>tomate</u> champignons	<u>œuf mayo</u>  lentilles		 <u>salade ice berg</u> carottes râpées	<u>salade de pdt</u>  cœur d'artichaut
	rilette	<u>sardine</u>		choux fleur vinaigrette	endive vinaigrette
Plats	<u>steak hachée</u>  paupiette de dinde	veau pane <u>colin dieppoise</u> 		 <u>quiche au fromage</u> choux farcie	<u>feuilleté hot dog</u>  duo de poisson
	Garnitures	blé petit pois		pdt vapeur carottes	pâtes aubergine
Produits laitiers	FROMAGES YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE <u>PETIT SUISSE</u>	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE		FROMAGES <u>YAOURT AROMATISE</u> YAOURT NATURE	<u>FROMAGES</u> 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