










# MENU SAINTE ELISABETH

21 mai au 25 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		salade piémontaise  choux rouge	<u>tomate vinaigrette</u>  pomelos  concombre	céleri rémoulade  champignon frais  <u>œuf mayo</u> 	<i>poireaux vinaigrette</i>  <u>tomate</u>   <i>salade pdt et thon</i>
		<u>salade de maïs</u> 			
Plats		 <u>cordon bleu</u>  rôti de bœuf froid	<u>chipolatas</u>  tomate farcie	paella  <u>steak haché de poulet</u> 	<u>beignet de calamars</u>   <i>merguez</i>
Garnitures	<b>férié</b>	purée  épinard	riz pilaf  haricots verts	riz  fenouil	<i>pd't rondelle</i>  <i>choux fleur</i>
Produits laitiers		<u>FROMAGES</u>  YAOURT AROMATISE  YAOURT NATURE	<u>FROMAGES</u>  YAOURT AROMATISE  YAOURT NATURE SUCRE  <u>PETIT SUISSSES SUCRÉ</u>	<u>FROMAGES</u>  YAOURT AROMATISE  <u>YAOURT NATURE</u>	<u>FROMAGES</u>  YAOURT AROMATISE  YAOURT NATURE
Desserts		CORBEILLE DE FRUITS  compote   <u>choux a la vanille</u>  GELIFIER CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS  <u>compote</u>  fromage blanc coulis framboise  gâteaux	 <u>mousse au chocolat</u>  <i>CORBEILLE DE FRUITS</i>  gâteaux  compota abricot	<i>CORBEILLE DE FRUITS</i>  <i>riz au lait</i>   <u>salade de fruit</u>  gâteaux