










MENU SAINTE ELISABETH

28 mai au 1 juin 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 allergies.

Déjeuner					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>concombre</u>  choux blanc mimolette	<u>carottes râpées</u>  palmier		rilette  <u>betterave</u> salade couton	<u>tomate</u>  taboulé céleri rémoulade
	pomelos	<u>œuf dur</u>			
Plats	 <u>saucisse knack</u> poisson	<u>boulettes d'agneau</u>  cote de porc		<u>lasagne</u>  sauté de veau	<u>poisson pané</u>  osso bucco
Garnitures	lentilles endive braisée	semoule poireaux		pâtes brocoli	riz pilaf brisure de choux
Produits laitiers	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE	<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE <u>PETIT SUISSE</u>		<u>FROMAGES</u> YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE	<u>FROMAGES</u> <u>YAOURT AROMATISE</u> YAOURT NATURE
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS crème chocolat <u>fraises</u> compote	CORBEILLE DE FRUITS SALADE DE FRUITS <u>madeleine</u> danette vanille		<i>CORBEILLE DE FRUITS</i> gâteaux compote <u>glace</u>	<i>CORBEILLE DE FRUITS</i> <u>éclair au chocolat</u> ananas au sirop compote