

# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 01 AU 05 AVRIL 2024



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les adultes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
Férialé	Thon mayonnaise 	Salade waldorf (salade,raisin sec,pomme,céleri,vinaigrette)	Nid de Pâques (carottes râpées 1/2 œuf dur) 	Terrine de légumes sauce cocktail
Férialé	Ravioli au bœuf  s/v Tortelli ricotta épinard	Riz aux épices sauce fromagère(lentilles,potiron,carotte s)  	Parmentier de bœuf (Plat complet) s/v Parmentier gratiné pomme terre pois chiches 	Filet de poisson pané 
Férialé	Salade verte		Haricots plats	Blettes sauce tomate  Coquille
Férialé	Gruyère râpé	Brie	Chèvre	Petit suisse aromatisé
Férialé	Mousse chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Moelleux au chocolat	Fruit de saison

## Légende

Le pain servi est bio et local



Viande Bovine Française (VBF)



Plat végétarien



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale