



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 08 AU 12 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 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Salade de radis vinaigrette au fromage blanc	Salade de lentilles aux pommes	Cœur de palmier Maïs	Salade de champignons crème ciboulette 	Chou blanc vinaigrette au curry
Sauté de porc sauce estragon  s/v Cabillaud sauce estragon	Steak haché de bœuf sauce oignons  s/v Galettes végétariennes sauce oignons	Filet de merlu sauce bonne femme 	Couscous végétarien (falafels semoule légumes couscous) 	Rôti de veau au jus  s/v Flan au fromage au bouillon
Salsifis braisés Tortis	Haricots verts CE2 persillés Boulgour	Riz Chou fleur 		Purée de légumes
Petit louis	Cantal AOC 	Vache picon	Fromage blanc sucré	Emmental
Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Compote	Eclair au vanille

Légende

CE2=Classe environnementale 2

 Le pain servi est bio et local



Haute Valeur Environnementale



Le Porc Français



Plat végétarien



Agriculture Biologique



Viande Bovine Française (VBF)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Volaille Française



Pêche responsable