

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 15 AU 19 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 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
Céleri fromage blanc moutarde	Terrine de poisson vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Taboulé de choux fleurs (cuit)	Betteraves CE2 vinaigrette
Omelette à la florentine (épinard CE2 pdt) 	Saucisse de volaille  s/v Falafels	Poulet rôti  s/v Colin au jus	Sauté de veau jus au thym  s/v Palet montagnard	Brandade de poisson (Plat complet) 
	Lentilles Carottes braisées 	Pennes Haricots verts CE2	Ratatouille Riz	Cordiales de légumes
Edam	St Nectaire AOP 	Yaourt aromatisé	Brie	Petit suisse sucré
Cocktail de fruits au sirop	Gauffre	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

Légende



Le pain servi est bio et local

CE2=Classe environnementale 2



Plat végétarien



Agriculture Biologique



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale