

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes 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 votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R112.14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Bon appétit !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg	Concombre vinaigrette		Céleri-rave râpé au citron	Potage du jardinier
Rôti de dinde 100% filet au romarin	Omelette		Paleron de bœuf VBF sauce champignons	Filet de lieu noir sauce safranée
Haricots verts sautés	Papillons		Purée de potiron	Riz créole
Camembert	Samos		Yaourt nature sucre	Fromage à tartiner
Liégeois chocolat dessert	Compote de pomme à la cannelle		Biscuit roulé à la fraise	Pain perdu

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

 produits riches en graisses
** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issues de l'Agriculture Raisonnée

