

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



Salade de mache et betterave
Aiguillettes de poulet au jus
Poêlée campagnarde
Vache qui rit
Tarte flan patissier

Carottes rapées
Steak haché Pur Boeuf
Tortis
Gouda
Entremets flan pistache


Oeufs durs
Jambon
Purée de pommes de terre
Pyrénée
Quatre quart

Salade verte aux dés de mimolette
Filet de poisson pané
Haricots plats vapeur
Chanteneige
Creme dessert chocolat

● 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 