

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 iceberg aux maïs
Nuggets de poulet
Frites
Brie
Fromage blanc à la confiture de fraises

Taboulé aux légumes frais
Pennes bolognaise
Pennes
Petit moulé
Salade de fruits à l'indienne

Betteraves ciboulette
Sauté de porc au caramel
Riz à la brunoise de légumes
Camembert
Genoise cacao

Cervelas et saucisson a l'ail
Colin à la creme
Poêlée brocolis choux fleur
Samos
Compote

● 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 issus de l'Agriculture Raisonnée

