

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
Rampiemousse au sirop	Velouté de potiron		Salade de pâtes	Rondelles de concombre vinaigrette
Tortis carbonara	Tarte au fromage		Sauté de bœuf VBF façon carbonade	Parmentier poisson (Colin Alaska PR indiv)
	Panaché de salades		Carottes vichy	Purée du parmentier
Tortis				
Saint Paulin	Fromage à tartiner		Edam	Petit suisse nature
Mousse noix coco	Flan nappe caramel		Poire sauce miel et menthe	Dessert pomme banane

● 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