

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 batavia aux dés de jambon

Nuggets de poulet

Semoule

Samos

Dessert pommes-cassis

Betterave à la creme

Hachis parmentier

Purée du parmentier

Gouda

Yaourt velouté aux fruits mixés

MENU
DE
NOEL

Potage de legumes

Filet de poisson pané

Carottes à la crème

Fromage a tartiner



Crème dessert panache

● 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

