



lundi 14 décembre 2020 au vendredi 18 décembre 2020



LUNDI	MARDI		JEUDI MENU DE NOEL	VENDREDI
Salade Lisieux	Salade de champignons de Paris sauce yaourt		Pâté en croute & confit d'oignons	Salade de riz à la Niçoise
Céleri-rave vinaigrette	Chou rouge aux pommes vinaigrette			Tomates, maïs et petits pois en salade
Batavia au surimi	Poireaux à la nîmoise			Salade d'haricots blancs
Saucisse de Toulouse	PLAT VEGE : Chili sin carne		Sauté de poulet sauce aux éclats de marrons et raisins secs	Quenelles de Brochet
Purée de pommes de terre			Pommes duchesse	Purée de potiron
Emincés de chou vert			Poêlée de légumes anciens aux figues	Pâtes
Blanche d'Oc	Yaourt nature			Brie
Bleu de Bresse	Petits suisses aux fruits			Emmental
fromage blanc aux fruits	Croute noire			Yaourt aromatisé
Liégeois chocolat	Madeleine		Maxi cookie tout chocolat, clémentine et friandise de Noël	Fruit frais
Crème dessert multi parfum	Biscuit fourré abricot			Purée de pommes ananas
Riz au lait	Palmier			Cocktail de fruits au sirop



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérance s alimentaires . Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de 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 allergies.