



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 |
| 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 |
| Blanche d'Oc | Yaourt nature | | | Brie |
| Liégeois chocolat | Madeleine | | Maxi cookie tout chocolat, clémentine et friandise de Noël | Fruit frais |



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 paratenariat 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 allergènes.