Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

SEMAINE DU 21 AU 25 FEVRIER 2022

Le chef vous propose :

LUNDI

Salade Coleslaw

Raviolis au bœuf gratinés
(sans viande : pâtes aux légumes)

Chanteneige

Flan chocolat

MARDI

Taboulé oriental

Omelette

Epinards à la crème

Gouda

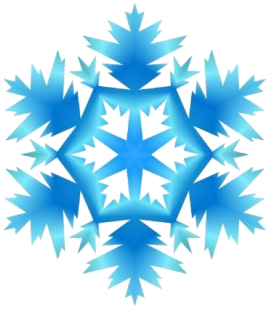
Fruit de saison

MERCREDI

Betteraves vinaigrette

Tartiflette* (porc)
(sans viande : tartiflette au saumon)

Compote de poires & biscuit



JEUDI

Salade verte surimi

Escalope de volaille au jus
(sans viande : quenelles sauce financière)

Purée de potiron

Yaourt sucré

Gaufre

VENDREDI

Salade de pommes de terre

Poisson meunière

Petits pois / carottes

Fromage fondu Le Carré

Fruit de saison

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés
*plat à base de porc (proposition de remplacement)

Bon appétit !

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »