



MENU COLLEGE & LYCEE

SEMAINE DU 14 mai 2018 au 18 mai 2018

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants tous les enfants 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 le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R114.12 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

Déjeuner					
Semaine 20	lundi 14 mai 2018	mardi 15 mai 2018	mercredi 16 mai 2018	jeudi 17 mai 2018	vendredi 18 mai 2018
Entrées	Salade de thon et maïs sauce salade Terrine de mousse de canard Salade composée Taboulé aux légumes	Macédoine mayonnaise Tomates aux olives Taboulé à la menthe Salade batavia		Betteraves vinaigrette Concombre au fromage blanc Radis en rondelles à la vinaigrette Salade de pâtes	Radis à la croque-au-sel Céleri-rave vinaigrette Terrine de campagne Coeurs de palmier au maïs
Plats	Tortis à la bolognaise Épaule de veau rôtie	Tarte au fromage Escalope de dinde viennoise		Cuisse de poulet au jus Omelette à la ciboulette	Filet de colin d'alaska Sce crème et crevettes Escalope de porc aux olives
Garnitures	Jardinière de légumes Tortis	Ratatouille Semoule ratatouille		Haricots plats vapeur Riz safrane	Poêlée de carottes Pomme vapeur persillées
Produits laitiers	Gouda Yaourt nature Bûche au lait de mélange (fromage)	Petit moule ail et fines herbes Yaourt nature sucre Croute noire		Camembert Yaourt nature Edam	Samos Yaourt aromatisé Gouda
Desserts	Banane Gélifié caramel Gâteau de riz nature Purée pommes	Salade de pastèque et dés kiwi Crème dessert panache Corbeille de fruits Dessert de pommes et fraises (compote)		Crumble de fruits l'antigaspi ça porte ses fruits Corbeille de fruits Liegeois vanille Tarte aux pommes	Corbeille de fruits Brownie Salade de fruits frais Gaufre crème fouettée