

4 février 2019	5 février 2019	6 février 2019	7 février 2019	8 février 2019
<p>Salade de haricots verts Crêpe aux champignons Julienne de légumes au Citron Riz sauce tomate Buchette mi-chèvre Fruit</p>	<p>Salade verte, maïs, jambon, olives noires Rôti de dinde au jus Pommes rissolées Petits pois à la française Vache qui rit Entremet chocolat</p>		<p>Carottes râpées citronnées Filet de poisson à la bordelaise Purée d'haricots verts Pâtes "tortis" Yaourt aromatisé Cake</p>	<p>Menu Chinois Nem Sauté de porc au caramel Riz Cantonnais Poêlée chinoise Ananas au sirop</p>
11 février 2019	12 février 2019	13 février 2019	14 février 2019	15 février 2019
<p>Pomelos Sauté de bœuf Pommes vapeur Gratin de brocolis Saint-Paulin Crème dessert vanille</p>	<p>Radis / beurre Cuisse de poulet rôtie au thym Haricots beurre persillés Pommes noisette Yaourt nature sucré Eclair au chocolat</p>		<p>Salade coleslaw Jambon braisé Semoule au jus Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Abricots au sirop</p>	<p>Salade de lentilles Poisson meunière Gratin de chou fleur Pâtes "penne" Croûte Noire Fruit de saison</p>
18 février 2019	19 février 2019	20 février 2019	21 février 2019	22 février 2019
25 février 2019	26 février 2019	27 février 2019	28 février 2019	1 mars 2019

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

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 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.