








Sainte Anne le Bouscat



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--------------------------|---|--|
| 25/09/2017 | 26/09/2017 | 27/09/2017 | 28/09/2017 | 29/09/2017 |
| <i>Entrées</i> | <i>Entrées</i> | <i>Entrées</i> | <i>Entrées</i> | <i>Entrées</i> |
| Carottes râpées à la pomme verte Tomate vinaigrette  Feuilleté au fromage | Haricots verts aux poivrons Mousse de canard Fenouil aux agrumes | | Pastèque Salade de pommes de terre Tomate concombre et pomme | radis à la croq'au sel Céleri rémoulade Pâté et saucisson sec  |
| <i>Plats du jour</i> | <i>Plats du jour</i> | <i>Plats du jour</i> | <i>Plats du jour</i> | <i>Plats du jour</i> |
| Raviolis gratinés | Chili con carné | | Blanquette de veau au citron  | Poisson pané et citron |
| <i>Accompagnements</i> | <i>Accompagnements</i> | <i>Accompagnements</i> | <i>Accompagnements</i> | <i>Accompagnements</i> |
| Méli-mélo de salade | Riz créole Ratatouille  | | Semoule Julienne de légumes | Petits pois aux oignons Poireaux et carottes à la crème |
| <i>Produits laitiers</i> | <i>Produits laitiers</i> | <i>Produits laitiers</i> | <i>Produits laitiers</i> | <i>Produits laitiers</i> |
| Gouda Yaourt nature sucré Petits moulé AFH | Yaourt nature sucré Camembert Fromage fondu frais | | Croc lait Mimolette Yaourt nature sucré | Emmental Yaourt nature sucré Vache qui rit |
| <i>Desserts</i> | <i>Desserts</i> | <i>Desserts</i> | <i>Desserts</i> | <i>Desserts</i> |
| Compote de poires + spéculos Corbeille de fruits Yaourt velouté aux fruits mixés | Cookies chocolat pépites Corbeille de fruits Entremet vanille | | Corbeille de fruits Gâteau Basque  Crème brûlée | Crème dessert chocolat Corbeille de fruits Salade de fruits d'Automne |

Menu équilibré imposé aux maternelles et conseillé à tous les utilisateurs du self

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.