






## SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/10/2018	09/10/2018	10/10/2018	11/10/2018	12/10/2018
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
<b>salade mêlée à la tomate</b> Surimi sauce cocktail Macédoine vinaigrette	<b>concombre fromage blanc au paprika</b> Betterave ciboulette  Taboulé de légumes		<b>Carottes vinaigrette</b> Saucisson à l'ail Radis croq-au-sel	<b>Frisée aux dés de jambon et mimolette</b> Salade de haricots beurre  Terrine de campagne
Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour	Plats du jour
<b>sauce crème lardon et champignons à la marjolaine</b>	 <b>Sauté de canard sauce soja</b>		<b>Bolls de veau tomate estragon</b>	 <b>Dos de lieu en crumble coco</b>
Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements	Accompagnements
<b>Pommes vapeur ronde</b>  haricots verts persillés 	<b>Blé forestière</b> Poêlée de courgettes		<b>Purée de céleri</b> Semoule	<b>Riz arlequin</b> Poêlée campagnarde
Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers	Produits laitiers
<b>Tomme blanche</b> Yaourt aromatisé Carré frais Yaourt nature sucré	<b>carré Président</b> Yaourt aromatisé Coulommiers Yaourt nature sucré		<b>Mimolette</b> Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Vache qui rit	<b>Gouda</b> Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fromage à tartiner
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
<b>Corbeille de fruits</b> Panna cotta au fruit rouge Barre bretonne	<b>Velouté aux fruits</b>  Corbeille de fruits Compote pommes pêches		<b>Smoothie pastèque gingin</b>  Biscuit petit écolier Corbeille de fruits	<b>Dessert pommes ananas</b> Flan nappé caramel Corbeille de fruits

**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.