









Sainte Anne le Bouscat



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|-------------------|---|---|
| 26/02/2018 | 27/02/2018 | 28/02/2018 | 01/03/2018 | 02/03/2018 |
| Entrées | Entrées | Entrées | Entrées | Entrées |
|  Betterave œuf dur ciboulette Surimi sauce cocktail Jus de tomates rouges et mayonnaise |  Carottes râpées à la pomme Salade de riz au thon Salade mêlée | |  Macédoine mayonnaise Céleri rave au fromage blanc terrine de campagne | Pâté de foie Chou rouge à la Tyrolienne Pomelos au sucre |
| Plats du jour | Plats du jour | Plats du jour | Plats du jour | Plats du jour |
| Filet de poulet grillé | Hachis Parmentier  | | Sauté de veau  | Poisson pané citron |
| Accompagnements | Accompagnements | Accompagnements | Accompagnements | Accompagnements |
| Petits pois aux oignons Gratin de poireaux | Batavia vinaigrette Purée de pommes de terre | | Riz créole Jardinière de légumes | Navets et carottes à l'étuvée Pennes  |
| Produits laitiers | Produits laitiers | Produits laitiers | Produits laitiers | Produits laitiers |
| Fournols  Vache qui rit Yaourt nature sucré | Samos Yaourt nature sucré Buchette chèvre mélangé | | Yaourt nature sucré Tomme noire Petit moulé ail et fines herbes | Edam  chanteneige Yaourt nature sucré |
| Desserts | Desserts | Desserts | Desserts | Desserts |
| Crème dessert chocolat Corbeille de fruits Salade de fruits frais | Tarte aux cerises Corbeille de fruits Dessert de poires | | Corbeille de fruits Entremet chocolat Quatre quart | Compote pommes fraises Fromage blanc aux fruits rouge Corbeille de fruits |

Menu équilibré imposé aux GS, CP & CE1 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.