



# MENU COLLEGE & LYCEE

SEMAINE DU 15 AU 19 MARS 2021

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	Lundi 15 mars	Mardi 16 mars	Mercredi 17 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
Entrées	Pâté en croute	Carottes rapées au raisin		Oeuf dur mayonnaise	<b>ST JOSEPH</b>
	Taboulé	Salade d'endives aux noix		Salade de pâtes aux crevettes	
	Salade bar	Salade bar		Salade bar	
Snaking Lycée	Tarte chèvre tomate basilic	Pizza royale		Samoussa	
Plats	Cuisse de poulet	Boulette de veau		Saucisse snakki	Lasagnes végétariennes ou au saumon
	Côte de porc moutarde	Sauté de poulet		Colin	Tortillas végétarienne
Garnitures	Purée carotte	Riz		Coquillettes	
	Mélange sans féculent	Carotte		Petits pois	
Produits laitiers	Bûche au lait mélange	Gouda		Camembert	Vache qui rit
	Yaourt nature	Yaourt aromatisé		Yaourt nature	Yaourt aromatisé
Fruit du jour	Corbeille du jour	Corbeille du jour		Corbeille du jour	Corbeille du jour
Desserts Collège	Gauffre	Liegeois chocolat		Clafoutis pomme	Paris Brest
	Salade de fruits au sirop	Compote de fruit		Salade de fruits au sirop	
Desserts Lycée	Tarte pomme	Eclair au café		Eclair au café	Paris Brest
	Salade de fruits au sirop	Compote de fruit		Salade de fruits au sirop	