



Menu Scolaire

Semaine du 11 au 15 Juin 2018

Scolarest
COUL / TARTAGE / FROMINIE

	LUNDI Menu des Iles	MARDI Menu des Iles	MERCREDI	JEUDI Menu Local	VENDREDI
Entrées	Carottes râpées	Acras de morue		Salade bio	Betteraves
Plat principaux	Aiguillettes de poulet sauce forestière	Rougaï saucisse	Jeudi nous vous proposons un menu aux saveurs de notre belle région	Parmentier de canard	Calamars à la romaine
Garnitures	Semoule	Riz créole		...	Pâtes
Produits laitiers	Emmental	Fromage à tartiner	et Mardi une cuisine des Iles	Yaourt Local vanille	Edam
Desserts	Compote	Banane		Fruit bio	Pomme

MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE



Un bon conseil équilibré

Choisissez au moins un aliment de chaque couleur

ET TU AS LA COULEUR, TU AS TOUT BON !

Plus compliqué ? Les légumes, les fruits et l'équilibre de l'apport énergétique

C'BOUN POUR NOUS

Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sont établis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN. Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou intolérances. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement scolaire garantit un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concerné, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112,14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.