MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

Etablissement

MAI 2017

Scolarest 360 tous, toujours et partout pour le développement durable

Bon appétit !

SCOLAIRE BIO 1J SEMAINE 22 Du Lundi 29 Mai 17 au Vendredi 2 Juin 17

Plats	Familles d'aliments	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre		SALADE COLESLAW	BIO SALADE DE PATES		BIO CONCOMBRE MENTHE	SAUCISSON SEC / + CORNICHON
	Entrée sans Porc					OEUF DUR MAYONNAISE
Plats principaux		SAUTE DE VEAU MARENGO	FILET DE POULET POIVRONADE		STEAK HACHE A L'ECHALOTE	COLIN SAUCE CREME
	Plat sans Porc					
Plats d'accompagnement		BIO RIZ	JULIENNE DE LEGUMES		HARICOTS VERTS AU BEURRE	PUREE DE CHOU FLEUR
Produits laitiers et desserts		SAINT NECTAIRE INDIV.	YAOURT NATURE SUCRÉ-		SAMOS	BIO COULOMMIERS
		CREME DESSERT CHOCOLAT-	FRUIT DE SAISON		TARTE AUX POMMES /	FRUIT DE SAISON

AR =Produit issu de l'Agriculture Raisonnée

AB =Plat Contenant des Produits issus de l'Agriculture Biologique

Menu élaboré suivant le Plan Alimentaire conforme au GEMRCN

"Selon l'article R.112-14du décret du 17 avril 2015,la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre