MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023
SALAD'BAR CHARCUTERIE	SALAD'BAR CHARCUTERIE	SALAD'BAR CHARCUTERIE	SALAD'BAR CHARCUTERIE
CUISSE DE POULET GALETTE DE LENTILLE BOULGOUR PUREE DE POMMES DE TERRE POELEE CHAMPETRE	ESCALOPE VIENNOISE PANE FROMAGER COQUILLETTES GRATIN DE CHOUX FLEURS	STEAK HACHE DE BŒUF STEAK VEGETAL AU JUS FRITES	MERGUEZ FILET DE POISSON SAUCE TOMATE SEMOULE LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE ABRICOT AU SIROP CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS FRAIS CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE CREME DESSERT PRALINE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	COOKIE COMPOTE POMME FRAISE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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 service de restauration pour en bénéficier.»

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023
SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE	SALAD'BAR CHARCUTERIE OU POTAGE
CORDON BLEU POISSON PANÉ POTATOES AUX EPICES CAROTTES PERSILLEES	BLANQUETTE DE VEAU FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO RIZ PILAF POELEE CAMPAGNARDE	POMMES DE TERRE FARCIE BROCHETTE DE POISSON SAUCE MEUNIERE POMMES VAEUR BROCOLIS	RAVIOLI GRATINEES RAVIOLI AU TOFU SALADE VERTE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
MILLEFEUILLE CREME DESSERT VANILLE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS TARTE NOIX DE COCO CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ENTREMETS PRALINE TARTE ABRICOTINE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT MOUSSE AU CITRON CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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 service de restauration pour en bénéficier.»