



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

MOIS HIVER 4C

Semaine du 11 au 15 janvier 21














LUNDI

MARDI












MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de betteraves rouges et mâche 	Paleron de boeuf sauce charcutière 	Céleri bio au curry 	Jambon braisé au jus	Carottes râpées bio, vinaigrette  
Filet de merlu aux petits légumes 	Haricots verts 	Tajine de volaille à la provençale 	Pommes de terre rôties	Boulettes de soja sauce orientale
Purée de pommes de terre	Pont l'Evêque AOP 	coquillettes	Conté 	Semoule bio 
Crème au chocolat	Riz au lait à la vanille 	Fruit de saison Bio 	Yaourt bio à la framboise de la ferme de Kerdestan 	Kiwi bio de la ferme de Kergoal 

LÉGENDE

	Label Rouge		Plat végétarien		Haute valeur environnementale		Appellation d'Origine Protégée		Recette du chef		Dessert de ma mamie
	Pêche responsable		Agriculture Biologique Europe		Viande bovine Française		Label Bleu Blanc Cœur		Potage du chef		

« Selon l'article R.112-14 du 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 service de restauration pour en bénéficier. »