

9 mars 2020	10 mars 2020	11 mars 2020	12 mars 2020	13 mars 2020
<p>Avocat vinaigrette</p> <p> Chipolatas</p> <p>Petits pois aux oignons Yaourt aromatisé Biscuit</p>	<p> Œufs durs sauce cocktail persil Escalope de volaille sauce Normande</p> <p>Pâtes Tomme blanche Fruit de saison</p>		<p> Carottes râpées aux raisins secs Curry de légumes et haricots blancs au lait de coco</p> <p> Riz long complet BIO Vache picon Crème caramel</p>	<p>Salade verte, thon, maïs et fromage</p> <p> Poisson meunière</p> <p>Épinards béchamel  Yaourt aromatisé BIO Beignet au chocolat</p>
16 mars 2020	17 mars 2020	18 mars 2020	19 mars 2020	20 mars 2020
<p>Salade de riz mexicaine</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate  Carottes fraîches Adapei Emmental Liégeois vanille</p>	<p>Haricots verts au thon vinaigrette</p> <p>Emincés de porc sauce madras  Pâtes BIO Vache qui rit Gélifié chocolat</p>		<p>MENU ESPAGNOL</p> <p>Salade espagnole (salade, poivrons, thon, olives, maïs)</p> <p>Paëlla  Yaourt nature sucré BIO Biscuit Palmier</p>	<p> Taboulé Pané de blé emmental épinards et graines Haricots plats crème d'ail Cantal Fruit de saison</p>
23 mars 2020	24 mars 2020	25 mars 2020	26 mars 2020	27 mars 2020
<p> Œufs durs au paprika</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière Poêlée de légumes Tomme noire</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette ciboulette Steak haché de veau sauce échalotes Pommes noisette Carré Président</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Quiche Lorraine</p> <p>Sauté de volaille sauce forestière Haricots beurre à la tomate Yaourt nature sucré  Compote de pommes BIO</p>	<p>Concombres ciboulette Pâtes penne sauce crème aux épinards</p> <p> Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
30 mars 2020	31 mars 2020	1 avril 2020	2 avril 2020	3 avril 2020
<p>Betteraves aux fines herbes</p> <p> Boulettes de bœuf à la tomate Semoule au jus Fromage de chèvre Fruit de saison</p>	<p>Pizza</p> <p> Escalope Viennoise Carottes fraîches adapei au jus Tomme blanche Crème vanille</p>		<p> Tarte au fromage</p> <p>Omelette Basquaise Julienne de légumes Fromage frais  Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte, thon, maïs et oignons</p> <p> Poisson à la Béarnaise Blé à la tomate Vache qui rit  Clafoutis maison</p>

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

*Remarque : Les enfants du centre de loisirs ont une prestation à 4 composants

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en partenariat avec votre établissement 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 R112.14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.