

4 mars 2019	5 mars 2019	6 mars 2019	7 mars 2019	8 mars 2019
<p>Salade de blé aux poivrons Cordon bleu Courgettes béchamel Samos Fromage blanc sucré</p>	<p>MARDI GRAS Carottes râpées aux raisins Blanquette de veau Riz créole Mimolette Beignet mardi gras</p>		<p>Radis / beurre Torsades BIO bolognaise Pâtes tortis Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes Poisson pané Boulgour Edam Compote pommes bananes</p>
11 mars 2019	12 mars 2019	13 mars 2019	13 mars 2019	15 mars 2019
<p>Taboulé à la menthe Sauté de porc sauce moutarde Épinards béchamel Saint paulin Crème chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage Aiguillettes de volaille Poêlée de légumes Vache qui rit Fromage blanc sucré</p>		<p>Sardines à l'huile Nuggets végétal Pommes de terre sautées Emmental Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulgour aux légumes Gratin de colin d'alaska Carottes persillées Cantal Clafoutis maison</p>
18 mars 2019	19 mars 2019	20 mars 2019	21 mars 2019	22 mars 2019
<p>Salade de blé Chipolatas Courgettes persillées Tomme noire Liégeois au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade Boulettes de veau à la tomate Semoule Gouda Fruit de saison</p>		<p>Potage de légumes Carbonara de volaille Pâtes Emmental Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu à la provençale Haricots verts Yaourt nature Brownie</p>
25 mars 2019	26 mars 2019	27 mars 2019	28 mars 2019	29 mars 2019
<p>Salade coleslaw Cuisse de poulet rôtie Riz pilaf Saint nectaire Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes / Saucisson à l'ail Cordon bleu Petits pois carottes Ail et fines herbes Riz au lait</p>		<p>MENU ITALIEN Salade de tomates mozzarella Escalope Milanaise Torsades Fromage frais Tarte au citron</p>	<p>Salade de pommes de terre Beignets de poisson Julienne de légumes Vache qui rit Fruit de saison</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.