






















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE + KETCHUP</p> <p>NUGGETS DE BLÉ + KETCHUP</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>POMPON CACAO</p>	<p>TABOULE SEMOULE BIO </p> <p>SAUTÉ DE POULET LR SAUCE CHASSEUR </p> <p>OMELETTE SAUCE CHASSEUR</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 COQUILLETES HVE </p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>PASTÈQUE BIO </p> <p>FALAFELS</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEURS CE2 POMMES DE TERRE</p> <p>CARRÉ DE L'EST</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE </p> <p>SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN</p> <p>BOULETTE DE SOJA SAUCE ROMARIN</p> <p> RIZ IGP  COURGETTES BIO PERSILLÉES</p> <p>PETIT MOULÉ</p> <p>GELIFIÉ CHOCOLAT</p>	<p>TOMATE BIO + VINAIGRETTE </p> <p>BRANDADE DE COLIN </p> <p>BRANDADE VÉGÉTALE (HARICOTS BLANCS)</p> <p>SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>COMPOTE DE POMME</p>
Goûter A	Goûter A	Goûter C	Goûter B	Goûter A
<p>TRADITION</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>JUS D'ORANGE (IND)</p>	<p>TRADITION</p> <p>PATE A TARTINER (POT)</p> <p>SIROP DE GRENADINE</p>	<p>CEREALES MIEL POP'S</p> <p>COMPOTE DE POMMES BERLINGOT</p> <p>LAIT NATURE (L)</p>	<p>BRIOCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>JUS DE POMMES (IND)</p>	<p>TRADITION</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISE</p>

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE </p> <p>SAUTÉ DE VEAU SAUCE ÉCHALOTES</p> <p>PALET DE SOJA SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>SEMOULE BIO BROCOLIS </p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>SALADE ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>BANANE</p>	<p>MELON CHARENTAIS</p> <p>JAMBON DE POULET BBC </p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES LENTILLES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>DONUTS SUCRÉ</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE </p> <p>CHILI CON CARNE (ÉGENÉ BIO) </p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ IGP </p> <p>EDAM</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>FILET DE COLIN MEUNIÈRE + CITRON </p> <p>PANÉ SARRASIN BLÉ SAUCE TARTARE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE JULIENNE DE LÉGUMES</p> <p>CANTAL AOP </p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>
Goûter C	Goûter A	Goûter A	Goûter A	Goûter B
<p>TRADITION</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>LAIT NATURE (IND)</p>	<p>PAIN AU CHOCOLAT</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>SIROP DE FRAISE</p>	<p>MADELEINE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>LAIT CHOCOLATÉ (IND)</p>	<p>TRADITION</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>JUS DE POMMES (IND)</p>	<p>TRADITION</p> <p>PÂTE À TARTINER (POT)</p> <p>JUS D'ORANGE (IND)</p>

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ŒUF DUR BBC MAYONNAISE </p> <p>RAVIOLI DE BŒUF</p> <p>RAVIOLI DE LÉGUMES BIO </p> <p>SALADE MÊLÉE + VINAIGRETTE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE CE2 ECHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE PROVENCEALE </p> <p>PALET DE SOJA SAUCE PROVENCEALE</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 BLÉ</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>TOMATE BIO + VINAIGRETTE </p> <p>BOULETTE DE BŒUF SAUCE CREME</p> <p>BOULETTE DE SOJA SAUCE CREME</p> <p>SEMOULE BIO CORDIALE DE LÉGUMES </p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE </p> <p>COQUILLETES BIO 2 FROMAGES </p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS</p> <p>BANANE</p>	<p>COLESLAW</p> <p>POISSON PANÉ + CITRON </p> <p>NUGGETS DE BLE + KETCHUP</p> <p>COURGETTES BIO GRATINÉES RIZ IGP  </p> <p>GOUDA</p> <p>CHOU A LA CREME</p>
Goûter A	Goûter B	Goûter A	Goûter A	Goûter C
<p>BAGUETTE VIENNOISE AU CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>LAIT NATURE (IND)</p>	<p>GALETTE BRETONNE</p> <p>PETIT FILOU AROMATISE</p> <p>SIROP DE FRAISE</p>	<p>TRADITION</p> <p>BARRE CHOCOLAT AU LAIT</p> <p>LAIT NATURE (IND)</p>	<p>TRADITION</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>JUS D'ORANGE (IND)</p>	<p>TRADITION</p> <p>PATE A TARTINER (POT)</p> <p>COMPOTE DE POMMES BERLINGOT</p>

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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



LUNDI

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

HACHIS PARMENTIER

BRANDADE VÉGÉTALE
(HARICOTS BLANCS)

SALADE VERTE
+ VINAIGRETTE

EDAM

FLAN VANILLE

MARDI

TOMATE HVE + VINAIGRETTE

STEAK HACHE SAUCE CURRY

OMELETTE SAUCE CURRY

JULIENNE CE2 PERSILLÉE
PENNE

PETIT SUISSE SUCRÉ

GAUFRE LIÉGEOISE

MERCREDI

ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE

SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE TANDOORI

QUENELLE DE BROCHET
SAUCE TANDOORI

SEMOULE BIO
CAROTTES CE2 PERSILLÉES

CARRÉ DE L'EST

FRUIT DE SAISON BIO

JEUDI

TARTE AU FROMAGE

NUGGETS DE BLÉ
+ KETCHUP

CHOU-FLEURS BIO
BÉCHAMEL
RIZ IGP

MIMOLETTE

COMPOTE POMME FRAISE

VENDREDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

FILET DE COLIN
SAUCE BEURRE BLANC

FALAFELS SAUCE

POMMES NOISETTE

TOMME NOIRE

FRUIT DE SAISON HVE

Goûter A

TRADITION

BEURRE (250G)

LAIT CHOCOLATE (IND)

Goûter A

TRADITION

PATE A TARTINER (POT)

SIROP DE FRAISE

Goûter C

GALETTE SAINT MICHEL

YAOURT A BOIRE

JUS D'ORANGE (IND)

Goûter B

CROISSANT

FRUIT DE SAISON

LAIT NATURE (IND)

Goûter A

TRADITION








CONFITURE (POT)

JUS DE POMMES (IND)

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>TOMATE BIO + VINAIGRETTE </p> <p>LASAGNE DE BŒUF</p> <p>LASAGNE RICOTTA ÉPINARDS</p> <p>SALADE MÊLÉE + VINAIGRETTE</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>PANÉ SARRASIN BLÉ</p> <p>PETITS POIS AU JUS CAROTTES</p> <p>PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES BIO </p> <p>SAUTÉ DE POULET LR AU PAPRIKA </p> <p>PALET DE SOJA AU PAPRIKA</p> <p>PURÉE DE BROCOLIS</p> <p>BRIE</p> <p>FRUIT DE SAISON RUP</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE </p> <p>RIGOLO AU FROMAGE</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS</p> <p>YAOURT NATURE + SUCRE</p> <p>MUFFIN VANILLE PÉPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE THON </p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>MACARONI BIO </p> <p>EMMENTAL</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>
Goûter A	Goûter C	Goûter A	Goûter A	Goûter B
<p>TRADITION</p> <p>BARRE CHOCOLAT NOIR (IND)</p> <p>JUS D'ORANGE (IND)</p>	<p>MADELEINE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>SIROP FRAISE</p>	<p>TRADITION</p> <p>PATE A TARTINER (POT)</p> <p>PETIT FILOU AROMATISE</p>	<p>TRADITION</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>LAIT NATURE (IND)</p>	<p>PAIN AU LAIT</p> <p>YAOURT NATURE + CASSONADE</p> <p>JUS DE POMMES (IND)</p>

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergies.

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



Semaine du **07-oct-24** au **11-oct-24**

LUNDI

POTAGE DE LÉGUMES

BRANDADE VÉGÉTALE
(HARICOTS BLANCS)

ICEBERG + VINAIGRETTE

CAMEMBERT

GÉLIFÉ VANILLE
NAPPÉ CARAMEL

MARDI

TARTE AU FROMAGE

STEAK HACHE MODE

GALETTE DE LENTILLES VERTES BIO
MODE 


CAROTTES CE2 PERSILLÉES
SEMOULE BIO 

PONT L'EVEQUE AOP

FRUIT DE SAISON BIO 

MERCREDI

BETTERAVES VINAIGRETTE

MARMITE DE COLIN
SAUCE CIBOULETTE 


BOULETTE DE SOJA
SAUCE CIBOULETTE

CHOU-FLEURS PERSILLÉS
POMMES NOISETTE

FROMAGE BLANC NATURE
+ SUCRE


FRUIT DE SAISON RUP

JEUDI

CONCOMBRE BIO
+ VINAIGRETTE 

CORDON DE VOLAILLE

CROC FROMAGE

COQUILLETES BIO
COURGETTES BIO PERSILLÉES 

EDAM

COMPOTE POMME ABRICOT

VENDREDI

CÉLERI RÉMOULADE

SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE CAMEMBERT 

PALET DE SOJA
SAUCE CAMEMBERT

HARICOTS VERTS CE2
RIZ IGP 

PICON

FLAN PÂTISSIER

Goûter A

TRADITION

CONFITURE (POT)

JUS DE POMMES (IND)

Goûter C

MADELEINE

YAOURT AROMATISE

COMPOTE DE POMMES BERLINGOT

Goûter A

TRADITION

PATE A TARTINER (POT)

SIROP DE GRENADINE

Goûter A

TRADITION

SAMOS

FRUIT DE SAISON

Goûter B

CROISSANT

FRUIT DE SAISON

JUS D'ORANGE (IND)

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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



Semaine du 14-oct-24 au 18-oct-24

ITALIE


ESPAGNE

TOUR D'EUROPE

LIBAN

GRECE

LUNDI

TOMATE HVE + VINAIGRETTE 

PIZZA AU FROMAGE

SALADE VERTE + VINAIGRETTE

GOUDA

RAISIN ITALIEN

MARDI

ASSIETTE DE CHORIZO 
ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE

SAUTÉ DE VOLAILLE LR
SAUCE ESPAGNOLE 

PALET DE SOJA
SAUCE ESPAGNOLE

RIZ IGP SAFRANÉ 

PETIT SUISSE AROMATISÉ

GÂTEAU BASQUE

MERCREDI

TZATZIKI

NUGGETS DE VOLAILLE
SAUCE TARTARE

PANÉ DE BLÉ SAUCE TARTARE


POMMES NOISETTE

BRIE

COMPOTE DE POMMES

JEUDI

TABOULE A LA LIBANAISE

SAUTÉ DE BOEUF BIO
SAUCE ORIENTALE 

BOULETTE DE SOJA
SAUCE ORIENTALE


CAROTTES CE2 A LA LIBANAISE

YAOURT NATURE + SUCRE


ORANGE A LA CANNELLE

VENDREDI

CONCOMBRE, FETA
ET OLIVE NOIRE

BOURDETO DE LIEU
A LA CORFOU 

OMELETTE A LA CORFOU

COURGETTES BIO PERSILLÉES
BLÉ 

BREBIS CREME

RIZ AU LAIT

Goûter A

TRADITION
CONFITURE (POT)
YAOURT A BOIRE

Goûter B

PAIN AU CHOCOLAT
COMPOTE DE POMME BERLINGOT
SIROP DE GRENADINE

Goûter C

FROSTIES
LAIT NATURE (L)
FRUIT DE SAISON

Goûter A

TRADITION
PATE A TARTINER (POT)
LAIT NATURE (IND)

Goûter A

TRADITION
BARRE CHOCOLAT NOIR (IND)
JUS DE POMME (IND)

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CHOU ROUGE AU MAÏS</p> <p>NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE TRIO DE LÉGUMES</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>	<p>POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE</p> <p>KNACK DE VOLAILLE</p> <p>KNACK VÉGÉTALE</p> <p>LENTILLES A LA PAYSANNE CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>PETIT SUISSÉ SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON S/P : ŒUFS DURS BBC MAYONNAISE</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET LR SAUCE AUX OIGNONS</p> <p>PANÉ SARRASIN LENTILLES</p> <p>POÊLÉE CAMPAGNARDE POMMES DE TERRE</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE</p>	<p>CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BOEUF JUS AIL</p> <p>PALET DE SOJA JUS AIL</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS SEMOULE BIO</p> <p>GOUDA</p> <p>BARRE BRETONNE + CREME ANGLAISE</p>	<p>CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>CUBE DE COLIN A LA CREME</p> <p>FALAFELS A LA CREME</p> <p>COQUILLETES BIO COURGETTES BIO PERSILLÉES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
GOUTER A	GOUTER A	GOUTER B	GOUTER A	GOUTER C
<p>TRADITION</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>SIROP DE GRENADINE</p>	<p>TRADITION</p> <p>SAMOS</p> <p>JUS DE POMME (IND)</p>	<p>BAGUETTE VIENNOISE AU CHOCOLAT</p> <p>PETIT SUISSÉ NATURE + SUCRE</p> <p>JUS D'ORANGE (IND)</p>	<p>GALETTE BRETONNE</p> <p>COMPOTE POMMES BERLINGOT</p> <p>LAIT NATURE (IND)</p>	<p>TRADITION</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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



Semaine du **28-oct-24** au **01-nov-24**

VACANCES SCOLAIRES

HALLOWEEN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>RADIS BEURRE</p> <p>LASAGNES DE BŒUF</p> <p>LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS</p> <p>SALADE MÊLÉE + VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>POTAGE POTIRON</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>PALET DE SOJA SAUCE BLANQUETTE</p> <p>RIZ IGP CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>ENDIVE RAISINS SECS ET VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>ESCALOPE PANÉ VÉGÉTALE + KETCHUP</p> <p>CHOU-FLEURS BIO BÉCHAMEL PENNES HVE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>TARTE NORMANDE</p>	<p>CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>FRICASSÉ DE COLIN SAUCE CURRY</p> <p>BOULETTE DE SOJA SAUCE CURRY</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>ORANGE A LA CANNELLE</p>	<p>FERIE</p>
<p>Goûter A</p> <p>TRADITION</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>LAIT CHOCOLATE (IND)</p>	<p>Goûter A</p> <p>TRADITION</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>SIROP DE FRAISE</p>	<p>Goûter C</p> <p>GALETTE SAINT MICHEL</p> <p>YAOURT A BOIRE</p> <p>JUS D'ORANGE (IND)</p>	<p>Goûter B</p> <p>CROISSANT</p> <p>COMPOTE DE POMMES BERLINGOT</p> <p>LAIT NATURE (IND)</p>	<p>FERIE</p>

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 scolaire garanti un accueil sécurisé et de qualité. Si vous êtes concernés, contactez le service de restauration de votre établissement. Ce dispositif d'accueil est conforme au dispositif prévu à l'article R. 112-14 du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

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

