



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **04-mai-26** au **08-mai-26**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MELON JAUNE</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS</p> <p>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</p> <p>MUFFIN VANILLE PÉPITES DE CHOCOLAT</p>	<p>COLESLAW</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE</p> <p>LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS</p> <p>ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE POMME PÊCHE (Sans sucre ajouté)</p>	<p>MACÉDOINE CE2 MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY</p> <p>PALET POIS BLÉ SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO RATATOUILLE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>ŒUFS DURS CE2 SAUCE TANDOORI</p> <p>CAROTTES BIO PERSILLÉES</p> <p>POMMES VAPEUR CE2</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE + SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>FÉRIÉ</p>
Goûter A	Goûter B	Goûter C	Goûter A	<p>FÉRIÉ</p>
<p>BAGUETTE</p> <p>PÂTE À TARTINER BIO (POT)</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>BRIOCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>JUS DE POMMES (L)</p>	<p>CÉRÉALES MIEL POP'S</p> <p>COMPOTE (Sans sucre ajouté)</p> <p>LAIT NATURE (L)</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>JUS DE RAISINS (L)</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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **11-mai-26** au **15-mai-26**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MELON VERT</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF BIO </p> <p>SAUCE BERCY</p> <p>OMELETTE BIO </p> <p>SAUCE BERCY</p> <p>POMMES RÖSTI</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>TOMATES BIO, CONCOMBRES ET MAÏS </p> <p>PIZZA AUX FROMAGES</p> <p>SALADE VERTE + VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT NATURE FERME DE VILTAIN + SUCRE</p> <p>BROWNIE</p>	<p>ROULADE VOLAILLE + CORNICHON SV : ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE</p> <p>CORDON BLEU + KETCHUP</p> <p>PANÉ FROMAGER + KETCHUP</p> <p>PETITS POIS CE2 CAROTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">FÉRIÉ</p>	<p>BETTERAVES BIO </p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>FRICASSÉE DE COLIN SAUCE CRÈME </p> <p>FALAFELS</p> <p>HARICOTS PLATS CE2 PERSILLÉS</p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE</p>
Goûter A	Goûter C	Goûter A	JEUDI	Goûter B
<p>PAIN AU CHOCOLAT</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>SIROP DE GRENADINE</p>	<p>MADELEINE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>JUS DE POMME (L)</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>LAIT (L) + CHOCOLAT</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">FÉRIÉ</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>PÂTE À TARTINER BIO (POT)</p> <p>JUS DE RAISINS (L)</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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **18-mai-26** au **22-mai-26**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	ZERO GASPI PLAISIR GARANTI	VENDREDI
<p>CONCOMBRE ET MAÏS</p> <p>SAUTÉ DE VEAU SAUCE ESTRAGON</p> <p>PALET POIS BLÉ SAUCE ESTRAGON</p> <p>RIZ IGP CAMARGUAIS CARTOTTES CE2 PERSILLÉES</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>COMPOTE POMME BANANE (Sans sucre ajouté)</p>	<p>TOMATE BIO + VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>RAVIOLI AU BŒUF</p> <p>RAVIOLI AUX LÉGUMES BIO</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE</p> <p>NUGGET'S DE VOLAILLE + KETCHUP</p> <p>NUGGET'S DE BLÉ + KETCHUP</p> <p>HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉES</p> <p>POMMES VAPEUR CE2</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>MELON CHARENTAIS</p> <p>ROULÉ AU FROMAGE</p> <p>BROCOLIS CE2</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ COOP BIO</p> <p>CRÊPE AU CARAMEL BEURRE SALÉ</p>	<p>PASTÈQUE</p> <p>FRICASSÉE DE COLIN SAUCE CURRY</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO COURGETTES BIO GRATINÉES</p> <p>BÛCHE DU PILAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
Goûter A	Goûter C	Goûter A	Goûter B	Goûter A
<p>BAGUETTE</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>JUS DE POMMES (L)</p>	<p>GALETTE BRETONNE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>BARRE CHOCOLAT AU LAIT</p> <p>JUS DE RAISINS (L)</p>	<p>BAGUETTE VIENNOISE AU CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>SIROP DE FRAISE</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>LAIT (L) + CHOCOLAT</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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **25-mai-26** au **29-mai-26**

LUNDI

FÉRIÉ

MARDI

COLESLAW

SAUTÉ DE BŒUF
SAUCE CRÈME POIVRON

PALET POIS BLÉ
SAUCE CRÈME POIVRON

HARICOTS BEURRE CE2
POMMES VAPEUR CE2

CHANTENEIGE BIO

FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL

MERCREDI

CONCOMBRE BIO
+ VINAIGRETTE

HACHIS VÉGÉTAL

SALADE MÉLANGÉE
VINAIGRETTE

CARRÉ DE L'EST

BEIGNET AU CHOCOLAT

JEUDI

RILLETES & CORNICHON
S/V, S/P : CRÊPE AU FROMAGE

AIGUILLETES DE SAUMON
+ CITRON
NUGGET'S DE BLÉ
+ CITRON

COURGETTES BIO
BÉCHAMEL
SEMOULE BIO

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON BIO

VENDREDI

BETTERAVES BIO
VINAIGRETTE

BOLOGNAISE DE BŒUF

BOLOGNAISE VÉGÉTALE

TORTIS BIO

PETIT SUISSE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

Goûter A

BAGUETTE

PÂTE À TARTINER BIO (POT)

SIROP DE GRENADINE

Goûter C

GALETTE SAINT MICHEL

YAOURT A BOIRE

JUS DE RAISINS (L)

Goûter B

CROISSANT

COMPOTE
(Sans sucre ajouté)

LAIT NATURE (L)

Goûter A

BAGUETTE

CONFITURE (POT)

JUS DE POMMES (L)

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 **01-juin-26** au **05-juin-26**


LUNDI

PASTÈQUE

SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE FORESTIÈRE

BOULETTES DE SOJA
SAUCE FORESTIÈRE

SEMOULE BIO 
COURGETTES BIO PERSILLÉES

PONT L'ÈVEQUE
AOP 

MOUSSE AU CHOCOLAT

MARDI

CAROTTES CE2 RÂPÉES

FILET DE COLIN
SAUCE DIEPPOISE 

TARTE AUX POIREAUX

DUO CHOUX FLEURS BIO
ET POMMES DE TERRE CE2

COULOMMIERS

ÉCLAIR VANILLE


MERCREDI

ŒUFS DURS CE2 MAYONNAISE

CROQUE MONSIEUR
(dinde)


CROQUE FROMAGE


SALADE VERTE + VINAIGRETTE

PETIT SUISSE
AROMATISÉ BIO 


COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

JEUDI

TOMATES BIO
ET FETA 

STEAK HACHÉ
SAUCE ÉCHALOTE 


FALAFELS

COQUILLETES BIO 
CAROTTES CE2 PERSILLÉES

FROMAGE BLANC
+ SUCRE

FRUIT DE SAISON 
BIO


VENDREDI

CONCOMBRES BIO
VINAIGRETTE 

CROC FROMAGE

TRIO DE LÉGUMES CE2
LENTILLES CE2

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON 
BIO

Goûter A

BAGUETTE

PÂTE À TARTINER BIO (POT)

YAOURT À BOIRE

Goûter C

MADELEINE

FRUIT DE SAISON

SIROP FRAISE

Goûter A

BAGUETTE

BARRE CHOCOLAT NOIR (IND)

JUS DE RAISINS (L)

Goûter A

BAGUETTE

CONFITURE (POT)

LAIT NATURE (L)

Goûter B

PAIN AU LAIT

YAOURT NATURE + CASSONADE

JUS DE POMMES (L)

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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **08-juin-26** au **12-juin-26**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>TOMATES VINAIGRETTE VINAIGRETTE</p> <p>BRANDADE DE COLIN</p> <p>BRANDADE VÉGÉTALE</p> <p>ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>MELON JAUNE</p> <p>ROULÉ AU FROMAGE</p> <p>TRIO DE LÉGUMES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>COMPOTE POMME PÊCHE (Sans sucre ajouté)</p>	<p>TABOULÉ BIO</p> <p>NUGGETS DE POULET + KETCHUP</p> <p>NUGGETS DE BLÉ + KETCHUP</p> <p>CAROTTES BIO PERSILLÉES</p> <p>RIZ BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ COOP BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>STEAK HACHÉ SAUCE PROVENCALE</p> <p>OMELETTE BIO SAUCE PROVENCALE</p> <p>HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE</p>	<p>CONCOMBRE BIO + VINAIGRETTE</p> <p>FUSILLIS BIO SAUCE AU FROMAGE</p> <p>BROCOLIS CE2</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>DONUT AU CHOCOLAT</p>
Goûter A	Goûter C	Goûter A	Goûter B	Goûter A
<p>BAGUETTE</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>JUS DE POMMES (L)</p>	<p>GALETTE BRETONNE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>PÂTE À TARTINER BIO (POT)</p> <p>SIROP DE GRENADINE</p>	<p>BRIOCHE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE (Sans sucre ajouté)</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>SAMOS</p> <p>JUS DE RAISINS (L)</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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **15-juin-26** au **19-juin-26**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MELON CHARENTAIS</p> <p>SAUTÉ DE POULET LR SAUCE CHARCUTIÈRE</p> <p>FALAFELS</p> <p>CAROTTES CE2 PERSILLÉES LENTILLES CE2</p> <p>BRIE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>ROSETTE ET CORNICHON SV, SP : CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE CURRY</p> <p>PALET POIS BLÉ SAUCE CURRY</p> <p>POMMES ROSTĪ</p> <p>CHANTENEIGE BIO </p> <p>FRUIT DE SAISON HVE </p>	<p>PASTÈQUE BIO </p> <p>FILET DE HOKI SAUCE NANTUA </p> <p>PANÉ SARRASIN LENTILLES</p> <p>RIZ IGP CHOUX FLEURS BIO PERSILLÉS </p> <p>CANTAL AOP </p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>TOMATE BIO ET MAÏS + VINAIGRETTE </p> <p>RÔTI DE DINDE FROID MAYONNAISE</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE CE2 COLESLAW</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>PIZZA AUX FROMAGES</p> <p>ICEBERG + VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT NATURE FERME DE VILTAIN + SUCRE</p> <p>COMPOTE POMME (Sans sucre ajouté)</p>
Goûter A	Goûter B	Goûter C	Goûter A	Goûter A
<p>BAGUETTE</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>YAOURT À BOIRE</p>	<p>PAIN AU CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>SIROP DE FRAISE</p>	<p>FROSTIES</p> <p>LAIT NATURE (L)</p> <p>COMPOTE (Sans sucre ajouté)</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>JUS DE RAISINS (L)</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>BARRE CHOCOLAT NOIR (IND)</p> <p>JUS DE POMME (L)</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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **22-juin-26** au **26-juin-26**

LUNDI

TOMATE BIO
+ VINAIGRETTE

SAUTÉ DE POULET LR
SAUCE MIEL CURRY

PALET POIS BLÉ
SAUCE MIEL CURRY

MÉLANGE 5 CÉRÉALES
CAROTTES BIO PERSILLÉES

CAMEMBERT

COMPOTE POMME BIO
(Sans sucre ajouté)

MARDI

SALADE MARCO POLO
S/V : ŒUFS DURS CE2 + MAYONNAISE

FILET DE COLIN
SAUCE ESTRAGON

FALAFELS

JULIENNE DE LÉGUMES BIO
RIZ IGP

PETIT SUISSE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON HVE

MERCREDI

RADIS BEURRE

BOULETTES DE VEAU
SAUCE BARBECUE

OMELETTE BIO
SAUCE BARBECUE

CHOUX-FLEURS PERSILLÉS
POMMES DE TERRE VAPEURS

TOMME NOIRE

DONUTS

JEUDI

CONCOMBRE À LA CRÈME

RÔTI DE BŒUF
SAUCE FORESTIÈRE

CROC FROMAGE

BROCOLIS CE2
BLÉ CE2

YAOURT NATURE BIO
+ SUCRE

MELON CHARENTAIS

VENDREDI

CAROTTES RÂPÉES BIO
VINAIGRETTE

FUSILLI BIO
SAUCE AUX 2 FROMAGES

COURGETTES BIO
PERSILLÉES

EMMENTAL

MAESTRO AU CHOCOLAT

GOUTER A

BAGUETTE

BARRE CHOCOLAT (IND)

SIROP DE GRENADINE

GOUTER A

BAGUETTE

SAMOS

JUS DE RAISINS (L)

GOUTER B

BAGUETTE VIENNOISE
AU CHOCOLAT

PETIT SUISSE AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

GOUTER A

GALETTE BRETONNE

COMPOTE
(Sans sucre ajouté)

YAOURT À BOIRE

GOUTER C

BAGUETTE

BEURRE (250G)

JUS DE POMME (L)

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



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du **29-juin-26** au **03-juil-26**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BETTERAVES BIO </p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET LR</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>OMELETTE BIO </p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>CAROTTES CE2 </p> <p>PERSILLÉES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>ŒUFS DURS CE2</p> <p>MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF</p> <p>SAUCE CRÈME</p> <p>BOULETTES DE SOJA</p> <p>SAUCE CRÈME</p> <p>GIROMONADE</p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p>TOMATE BIO </p> <p>+ VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE VEAU AU THYM</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>BROCOLIS CE2</p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>EDAM</p> <p>TARTE AUX ABRICOTS</p>	<p>CONCOMBRES</p> <p>VINIAGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU </p> <p>SAUCE ANETH</p> <p>PANÉ BLÉ ÉPINARDS</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>MELON CHARENTAIS</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>BOLOGNAISE VÉGÉTALE</p> <p>PENNES HVE </p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
Goûter A	Goûter A	Goûter C	Goûter A	Goûter B
<p>BAGUETTE</p> <p>PÂTE À TARTINER BIO (POT)</p> <p>LAIT (L) + CHOCOLAT</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>CONFITURE (POT)</p> <p>SIROP DE FRAISE</p>	<p>GALETTE SAINT MICHEL</p> <p>PETIT SUISSE SUCRÉ</p> <p>JUS DE RAISINS (L)</p>	<p>BAGUETTE</p> <p>BEURRE (250G)</p> <p>JUS DE POMMES (L)</p>	<p>CROISSANT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>YAOURT A BOIRE</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