

RODEZ,



		100 + 0.2		
CUNDI —	MARDI —	MERCREDI \	JEUDI —	VENDREDI —
Salade piémontaise	Taboulé aux légumes	Œufs durs à la parisienne	Dès de pastèque	Saucisson à l'ail
Melon vert	Céleri-rave au fromage blanc Bio, paprika et ciboulette	Carottes râpées	Salade verte champignons frais	Feuilleté au fromage
Haricots verts aux poivrons	Salade en couleur (concombiradis, maïs, salade, croûton)	Mortadelle cornichon	Caviar de courgettes et fromage frais	Smoothie betteraves rouges
Saucisse de Toulouse	PV - Clafoutis provençal	Escalope de porc au jurillail	Omelette au fromage	Saumonette sauce citron
in d'alaska sauce curry	Mac & cheese au chou-fleur (Plat complet végétarien)	Tomate farcie	PV - Carrot dog	Rissolette de veau
Polenta crémeuse	Papillons	Escalope de porc au jus d'ail	Riz créole paprika	Pennes
Epinards, crème de paprika	Gratin de chou-fleur	Tomate farcie	Carottes braisées	Poêlée de courgettes a
Tomme blanche	Brie	Yaourt nature et sucre	Gouda	Yaourt aromatisé
Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Gouda	Mimolette	Yaourt nature et sucre
Compote pommes-Fraises	Crème au caramel	Le marbré chocolat Portion Les desserts de ma mamie	Cookie Super Moelleux Nr	Fruit du jour
Banane miroir Tutti Frutti	Fruit du jour	Fruit du jour	Cookie Super Moelleux Noix de Coco	Compote de pommes allégée en sucre
		Scolarest vous informe		
Dessert de ma mamie	Appellation d'Origine Protégée (AOP)			
responsable Recette du chef	Agriculture Biologique Europe Label		0	



Scolarest vous informe que la viande bovine est d'origine française et notre viande de porc est certifiée VPF. Nos menus sontétablis par une diététicienne et sont conformes au GEM-RCN.

Scolarest s'enagage à pouvoir acueillir dans tous ses restaurants toutes les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Ce dispositif d'accueil géré en paratenariat avec votre établissement scolaire 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. Tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisonnements.

Les menus peuvent changer pour cause de rupture de fournisseurs.