




















Légende Menu

Agriculture Biologique			Produits Bleu Blanc Cœur	
Agriculture Raisonnée			Produits de notre région	
Appellation d'Origine Contrôlée			Produits de saison	
Appellation d'Origine Protégée			Produits Local	
Assiette Jaune			Race à Viande	
Assiette Verte			Recette du Chef	
Label Rouge			Végétarien	
Pêche Responsable			Viande Bovine Française	
Poivre et Self			Viande Certifiée	
			Viande Porcine Française	

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 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.