
























Bon   
appétit !

Menu de la semaine du **3-sept.** au **7-sept.**

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	 <b>LUNDI</b>	 <b>MARDI</b>	 <b>MERCREDI</b>	 <b>JEUDI</b>	 <b> VENDREDI</b>	
	Concombre bulgare 		 	Melon 	Tomate à l'échalote 	
		Crêpe fromage				
						
	Boulettes de veau au jus	Emincé de poulet à la sauge			Jambon de porc / beurre <small>(sans porc = hachis végétal)</small>	Colin sauce citron
		Petits pois aux oignons			Purée de pommes de terre bio 	Haricots verts bio 
	Pâtes bio 					
	Vache qui rit	Yaourt aromatisé bio 			Camembert	Petit suisse sucré
		Fruit de saison 			Salade de fruits	
	Flan vanille				Beignet abricot	

 Viandes, poissons et oeufs  
  Légumes & fruits  
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  
  produits laitiers  
 \* produits riches en graisses  
 \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée 

\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon   
appétit !

Menu de la semaine du **10-sept.** ..... au ..... **14-sept.**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Coleslaw	Salade verte 	<b>miam!</b>	Roulade de volaille cornichon	Tomate mozzarella & basilic
				Filet de poisson meunière	<u>Pâtes à la bolognaise</u>
	Aiguillettes de volaille à la moutarde	Omelette		Epinards à la crème	
		Gratin de courgettes		Brie	Fromage râpé
	Semoule bio 	Yaourt sucré bio 		Fruit de saison bio 	Crème chocolat bio 
					
	Petit moulé nature				
	Compote pomme fraise 	Gaufre liégeoise			
					

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers
-  \* produits riches en graisses
-  \*\* desserts sucrés
























Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée 

\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne adressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon   
appétit !

Menu de la Semaine du **17-sept.** ..... au ..... **21-sept.** .....

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI 
	Haricots verts ravigote	Taboulé oriental bio 	PARFUM D'AUTOMNE 	Tomate vinaigrette	Salade verte aux couleurs d'Automne <small>(salade verte mimolette)</small>  
				Quenelles bio sauce financière 	Dos de colin sauce citrouille 
	Saucisses de Strasbourg <small>(sans porc : nuggets de blé)</small>	Bœuf Mode 		Duo brocolis chou fleurs	
		Carottes persillées			Riz bio parfumé 
	Patatoes & ketchup	Fromage fondu Le carré		Petit suisse sucré	
	Yaourt aromatisé bio 				Fromage aux noix
	Fruit de saison 	Liégeois vanille		Tarte aux pommes	Grappe de raisins 
					

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers
-  \* produits riches en graisses
-  \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée 

\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon   
appétit !

Menu de la semaine du **24-sept.** au **28-sept.**

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes bio vinaigrette 	Concombre bulgare	 	Betteraves bio vinaigrette 	Salade verte croustons 
				Rôti de dinde jus aux herbes	Hoki sauce américaine
	Sauté de veau aux olives 	Boulettes de soja sauce niçoise		Duo de haricots persillés	Purée de pommes de terre
		Riz aux haricots rouges			
	Pâtes Farfalles	Fromage ail & fines herbes		Brebis crème	Yaourt sucré bio 
	Emmental	Crème chocolat bio 		Gâteau au citron	Fruit de saison 
	Compote de poires				
					

 Viandes, poissons et oeufs  
  Légumes & fruits  
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  
  produits laitiers  
 \* produits riches en graisses  
 \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.