

Bon  
appétit !

















Menu de la semaine du

7-janv.

au

11-janv.

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

|  | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|---|--|---|
|    |  |  |   |  |   |
|    |  |  |   |  |   |
|    | Pizza Margherita   | Betteraves bio  |   | Salade verte   | Salade de lentilles bio  |
|    | Emincé de poulet sauce forestière  | Raviolis gratinés  |   | Sauté de porc* au paprika<br>(sans porc : omelette)  | Filet de poisson meunière   |
|    | Carottes persillées  |  |   | Purée bio de pommes de terre  | Gratin de choux fleurs  |
|    |  |  |   |  |   |
|   | Yaourt bio aromatisé  | Fromage ail & fines herbes   |  | Petit suisse sucré   | Vache qui rit   |
|  | Fruit de saison     |  |   |  | Salade de fruits Acapulco   |
|  |  | Liégeois chocolat  |   | Galette des rois   |   |

 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

Bon  
appétit !

Menu de la semaine du **14-janv.** au **18-janv.**

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

|  | LUNDI                       | MARDI                  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI                 |
|--|-----------------------------|------------------------|----------|---|--------------------------|
|  | Carottes râpées vinaigrette | Salade de pâtes        |          | Salade verte aux croûtons   | Taboulé oriental         |
|  |                             |                        |          |   |                          |
|  | Sauté de veau marengo       | Omelette fromage       |          | Raclette*<br>(saucisson*, jambon blanc*)<br>(sans porc : boulettes de soja à la tomate) | Colin aux petits légumes |
|  |                             | Haricots verts bio     |          |   | Epinards à la crème      |
|  | Riz créole                  |                        |          | Pommes de terre & fromage à raclette  |                          |
|  | Gouda bio                   | Petit suisse aromatisé |          | /   | Fromage fondu Le carré   |
|  |                             |                        |          |   |                          |
|  | Flan chocolat               | Biscuit gaufrette      |          | Compote pomme banane bio  | Fruit de saison bio      |

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 21-janv. au 25-janv.

|  | LUNDI<br>REPAS ALLEMAND                              | MARDI                         | MERCREDI | JEUDI                 | VENDREDI                      |
|--|--|-------------------------------|----------|-----------------------|-------------------------------|
|  | Salade de choux blancs & carottes                    | Salade de riz                 | <br>     | Concombre bulgare     | Céleris rémoulade aux raisins |
|  | Saucisse* curry à l'allemande (sans porc : omelette) | Colin d'Alaska doré au beurre |          | Bœuf en daube         | Steak de soja à la provençale |
|  | Purée de pommes de terre                             | Ratatouille niçoise           |          | Pâtes                 | Lentilles                     |
|  | Emmental bio   | Yaourt sucré bio              |          | Brie                  | Fromage blanc à la vanille    |
|  | Flan nappé caramel                                   | Eclair au chocolat            |          | Compote de poires bio | Fruit de saison bio           |

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 28-janv. au 1-févr.

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

|  | LUNDI                                  | MARDI                             | MERCREDI | JEUDI                                    | VENDREDI  |
|--|--|-----------------------------------|----------|--|---|
|  | Betteraves vinaigrette                 |                                   |          |  |   |
|  |  | Surimi mayonnaise                 |          | Salade Waldorf<br>(céleris, noix, pomme) | Pâté de campagne*<br>cornichon<br>(sans porc : taboulé) |
|  |  |                                   |          |  |   |
|  | Aiguillettes de poulet aux<br>poivrons | Quenelles bio sauce<br>financière |          | Rôti de bœuf jus au<br>thym              | Poisson pané citron                                     |
|  |  | Carottes persillées               |          |  | Courgettes bio en<br>gratin                             |
|  | Blé safrané                            |                                   |          | Pâtes                                    |   |
|  | Tomme blanche                          | Kiri                              |          | Yaourt sucré bio                         | Croc'lait   |
|  | Fruit de saison bio                    |                                   |          | Fruit de saison                          |   |
|  |  | Mousse au chocolat                |          |  | Crêpe chandeleur  |

\*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.

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