

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

29-avr.

au

3-mai

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade verte		Radis beurre	Crêpe au fromage
		Bœuf Stroganoff		Emincé de poulet à la sauge	Colin citron estragon
	Nuggets de blé				Epinards à la crème
		Pommes vapeur			
	Lentilles cuisinées	Fromage fondu de chèvre			Camembert bio
	Yaourt sucré	Compote de pommes bio			Ananas frais
	Gaufre au chocolat			Flan vanille	

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 6-mai au 10-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
●	Salade de haricots verts	Tomate bio au basilic		Concombre bulgare	Salade de pommes de terre
●	Paupiette de veau forestière	Filet de poisson meunière	JOUR FÉRIÉ	Sauté de porc* au curry (sans porc : thon sauce niçoise)	Omelette bio
●	Riz créole	Petits pois carottes		Pâtes bio	Duo de courgettes en persillade
●	Vache qui rit	Petit suisse aromatisé		Emmental	Fromage fouetté nature
●	Fruit de saison bio	Flan pâtissier		Compote pomme fraise	Mousse au chocolat

● 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

20-mai

au

24-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  	Macédoine de légumes mayonnaise	Pâté de campagne* cornichon (sans porc : salade de pâtes)		 	Salade verte Iceberg
  	Sauté de veau provençal  Boulgour bio 	Hoki crème à l'aneth Courgettes bio persillées 	Cheese burger	Frites & ketchup	Fricassée de poulet jus aux herbes Poêlée de légumes mélangés
	Buchette de lait mélangé	Yaourt aromatisé	Bon appétit !	/	Fromage fondu Le Carré
 	Fruit de saison 	Biscuit gaufrette		Yaourt à boire	Compote pomme pêche 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 réglementaire s'intègre

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du 27-mai au 31-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
	Surimi mayonnaise	Radis beurre			
					
	Rôti de porc* jus aux épices (sans porc : boulettes de soja tomate)	Raviolis gratinés			
	Haricots verts bio sautés				
					
	Kiri	Yaourt sucré bio			
		Salade de fruits Acapulco			
	Beignet aux pommes				

 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