

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

4-mars

au

8-mars

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

	LUNDI	MARDI <i>Mardi GRAS</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves bio vinaigrette 	Salade verte		Salade de lentilles	Endive à la mimolette
	Rôti de dinde jus aux herbes	Filet de poisson meunière		Bœuf bourguignon 	<u>Pâtes macaronis à la carbonara*</u> (sans porc : cappelletti au fromage)
	Purée de pommes de terre	Petits pois au jus 		Carottes persillées	
	Petit moulé ail & fines herbes	Yaourt sucré bio		Fromage frais fouetté	Brie
	Flan chocolat	Beignet carnaval		Fruit de saison bio 	Compote de fruits 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

Bon  appétit ! Menu de la semaine du **11-mars** au **15-mars**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI 
	Carottes râpées bio 			Salade verte	Œuf mayonnaise
		Pizza margherita			
					
	Sauté de veau marengo 	Emincé de poulet aux petits oignons 		<u>Tartiflette pommes de terre lardons*</u> (sans porc : tartiflette au saumon)	Colin d'Alaska doré au beurre
		Epinards bio à la crème			Haricots verts bio sautés 
	Riz pilaf				
	Petit suisse sucré	Fromage frais Kiri		/	Chanteneige
	Fruit de saison 	Mirepoix de pêches	MIAMMM!!		
				Crème dessert bio 	Gâteau Cake 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 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 **18-mars** au **22-mars**



LES PRODUITS LAITIERS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte
mimolette



Endive bio aux noix



Taboulé oriental

Salade de riz

Steak haché *sauce*
fromagère



Saucisses de porc*
(sans porc : carry de poisson)

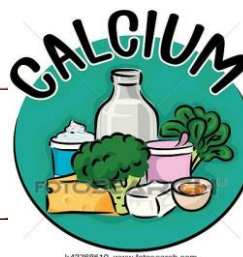
Nuggets de poisson
citron

Gratin de courgettes

Pâtes Coquillettes



Camembert bio



Purée aligot

Carottes à la crème

Petit suisse aromatisé



Fruit de saison bio

Flan nappé caramel

/

Fromage Le Roussot

Compote de poires bio



Milk shake fruits
exotiques & biscuit

● 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 **25-mars** au **29-mars**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves râpées vinaigrette	Concombre bulgare		Salade verte mélangée	Crêpe fromage
	Goulash de bœuf 	<u>Raviolis gratinés</u>		Cassolette de saumon à l'aneth	Moelleux de poulet au jus
	Frites & ketchup			Lentilles	Purée de potiron
	Gouda bio 	Vache qui rit		Yaourt sucré bio 	Brie bio 
	Fruit de saison 	Compote pomme banane bio 		Cookies	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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

