

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

3-juin

au

7-juin

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Carottes râpées bio
vinaigrette



MARDI

Taboulé oriental

Sauté de bœuf aux
poivrons



Ratatouille niçoise

Petit suisse sucré

Fruit de saison bio



MERCREDI



JEUDI

Salade verte Iceberg

Saucisse fumée*
(sans porc : boulettes de soja)

Pâtes bio



St Paulin

Crème dessert vanille

VENDREDI

Tomate mozzarella

Poisson pané & citron

Choux fleurs bio
persillés



Yaourt aromatisé

Gâteau roulé 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 **10-juin** au **14-juin**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Tomate bio au basilic 	 Courgettes bio bulgare
		Pizza Margherita			
		Colin coco curry		<u>Hachis Parmentier</u>	Ailerons de poulet barbecue
		Duo de haricots aux oignons			
		Fromage ail & fines herbes		Petit suisse aromatisé	Pâtes Farfalles
		Fruit de saison bio 		Salade de fruits Acapulco	Camembert
					Crêpe au sucre vanillé
					

 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 **17-juin** au **21-juin**

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon		Concombre bio à la menthe 	 Concerto de céréales et légumes (salade de riz bio) 
	Roulade de volaille cornichon				
					
	Quenelles natures sauce tomate	Carbonade de bœuf 		Jambon* beurre (sans porc : œufs mayonnaise)	Symphonie marine (beignets de poisson citron)
	Haricots verts bio persillés 	Boulgour bio à la ciboulette 		Salade de pâtes aux légumes	Farandole de légumes (épinards à la crème)
					
	Yaourt sucré	Edam		Fromage fondu Le Carré	Danse fromagère (coulommiers) 
	Compote pomme cassis	Flan nappé caramel		Gâteau Cake chocolat	Mélodie sucrée (fraises)
					

 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 régler s'intègre

Bon appétit ! Menu de la Semaine du **24-juin** au **28-juin**

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Tomate bio à l'échalote 		Salade de lentilles bio 	Salade verte mimolette
	<u>Couscous garni</u> (agneau, semoule bio) 	Steak haché au jus 		Roulé au fromage	<u>Paella de la mer</u>
		Purée de pommes de terre		Courgettes à l'italienne	
		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Brebis crème
	Emmental	Fruit de saison 		Tarte abricotine	Ananas frais bio 
	Ile flottante				
					

 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 **1-juil.** au **5-juil.**

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  	STOCK TAMPON Pâté de volaille cornichon	Pastèque		Salade de pâtes bio 	 pique-nique
  	<u>Raviolis & fromage râpé</u>	Saucisses de porc* (sans porc : poisson pané citron)		Filet de poulet au jus Duo brocolis choux fleurs	Au menu : Club pain de mie thon Chips Yaourt à boire Berlingot compote Eau bouteille
	/	Yaourt aromatisé		Camembert	
 	Compote	Fruit de saison bio 		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