

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

2-sept.

au

6-sept.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes bio râpées vinaigrette	Tomate au basilic	 	Taboulé oriental	Melon bio
Emincé de poulet à la sauge	Omelette bio		Rôti de porc* jus aux herbes (sans porc : boulettes de soja)	Filet de poisson meunière
Semoule égrenée	Choux fleurs béchamel	Epinards à la crème	Pommes de terre persillées	
Yaourt aromatisé	Petit Fromy	Camembert	Emmental	
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote de pommes bio	Crème dessert 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 9-sept. au 13-sept.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte & croûtons			Betteraves râpées vinaigrette
	Crêpe fromage		Miam!	Pâté de campagne* cornichon (sans porc : surimi mayonnaise)	
		Quenelles nature sauce tomate		Ailerons de poulet barbecue	<u>Macaronis à la bolognaise bio & fromage râpé</u>
	Bœuf bourguignon			Carottes bio persillées	
	Haricots beurre	Riz bio créole		Yaourt aux fruits mixés	/
		Edam			
	Petit suisse aromatisé	Compote pomme abricot			
	Fruit de saison bio			Tarte aux pommes	Fruit de saison

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

Bon
appétit !

Menu de la semaine du **16-sept.** au **20-sept.**

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	 Pizza Margherita		Radis beurre	Mêlée de crudités
	Saucisse fumée* (sans porc : poisson pané)	Escalope panée végétale		Rôti de dinde jus au romarin	Chili au thon
	Petits pois au jus	Duo brocolis choux fleurs		Purée bio au potiron	Riz bio
	Camembert bio	Yaourt bio sucré		Petit moulé ail & fines herbes	Samos
	Flan caramel	Raisins		Abricots au sirop	Muffin chocolat 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.

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du **23-sept.** au **27-sept.**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise				Salade verte
		Salade de pâtes bio 	PARFUM D'AUTOMNE	Saucisson à l'ail* cornichon (sans porc : salade de lentilles)	
	Sauté de porc* au curry (sans porc : omelette piperade)	Boulettes de veau marengo		<u>Hachis Parmentier</u>	Hoki sauce américaine
		Haricots verts persillés			Gratin de courgettes
	Bulgour bio ciboulette 			Fromage blanc au coulis	Gouda bio
	Buchette de lait mélangé	Petit suisse aromatisé		Fruit de saison bio 	Ile flottante
	Liégeois chocolat	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

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 30-sept.

au

4-oct.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

Salade de choux fleurs
Paupiette de veau dijonnaise
Coquillettes bio
Yaourt sucré
Fruit de saison

MARDI

Radis beurre
Filet de poulet au jus
Poêlée de légumes
Emmental bio
Flan vanille

MERCREDI

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

JEUDI

Surimi mayonnaise
Couscous garni (agneau, semoule bio)
Camembert
Compote pomme ananas

VENDREDI

Salade de tomates bio
Colin façon fish and chips
Brocolis béchamel
Fromage fondu le Carré
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