

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

4-nov.

au

8-nov.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|---|---|
|  | Salade Coleslaw |  Salade de pommes de terre |  | Rillettes de thon | Salade verte mimolette |
|  | Sauté de veau à l'orientale  | Steak de soja sauce tomate | | Rôti de porc* sauce moutarde (sans porc : omelette) | Poisson pané citron |
|  | | Haricots verts bio  |  | Carottes saveur marocaine | Ratatouille & riz bio  |
|  | Coquillettes bio  | | | Vache qui rit | Coulommiers |
|  | Gouda | Petit suisse aromatisé | | | |
|  | Flan nappé caramel | Compote de poires |  | Fruit de saison bio  | Quatre quart crème anglaise |

 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-nov.** au **15-nov.**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------|-----------------------------|----------|----------------------------|--------------------------------|
| JOUR FÉRIÉ | Carottes râpées vinaigrette | | Betteraves bio vinaigrette | Concombre bulgare |
| | | | Kefta d'agneau | Quenelles natures sauce tomate |
| | Semoule bio | | Gratin de choux fleurs | Purée bio de pommes de terre |
| | Petit moulé nature | | Fromage blanc sucré | St Paulin |
| | Fruit de saison | | Moelleux au citron | Compote pomme pêche |

● 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 18-nov. au 22-nov.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|------------------------------|----------------------------|----------------------|--|--------------------|
| | Céleris rémoulade au paprika | Haricots verts vinaigrette | Miam! | Salade verte | Œuf mayonnaise |
| | Chili sin carne | Sauté de bœuf au curry | | Saucisse fumée* (sans porc : poisson pané citron) | Thon sauce niçoise |
| | Riz créole | Carottes bio persillées | | Purée bio de potiron | Pâtes Tortis bio |
| | Yaourt sucré | Fromage frais Fromy | | Emmental | Tomme blanche |
| | Fruit de saison bio | Beignet framboise | Compote pomme ananas | 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 bénéficier."

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du **25-nov.** au **29-nov.**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|----------------------------|-----------------------------------|----------|--|----------------------------|
| | Salade de riz bio | Betteraves râpées vinaigrette | | Mortadelle* cornichon (sans porc : surimi mayonnaise) | Endive au fromage |
| | Emincé de poulet forestier | Omelette au fromage | | Rôti de veau aux olives | Colin façon fish and chips |
| | Chou Romanesco | Boulgour bio à la tomate | | Lentilles | Gratin de courgettes bio |
| | Camembert | Petit suisse sucré | | Fromage fondu de chèvre | Yaourt aromatisé |
| | Compote pomme banane | Eclair vanille | | Fruit de saison bio | 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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en