

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
	Semoule bio 		Quenelles natures sauce tomate	Dos de colin sauce Nantua
	Petit moulé nature	 <i>Bon Appétit</i>	Gratin de choux fleurs 	Purée bio de pommes de terre
	Fruit de saison 		Fromage blanc sucré	St Paulin
			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