

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

6-janv.

au

10-janv.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpées à l'orange		Salade verte 	
	Pizza Margherita	Sauté de bœuf à la provençale	 	Hachis Parmentier végétal (soja bio)	Saucisson à l'ail cornichon (sans porc : surimi mayonnaise)
	Emincé de poulet sauce forestière	Pâtes Pennes bio		Emmental	Filet de poisson doré au beurre
	Haricots verts persillés	Petit moulé nature	Salade de fruits Acapulco	Gratin de choux fleurs	
	Petit suisse aromatisé	Mousse au chocolat		Yaourt sucré bio	
	Fruit de saison bio			Galette des rois	

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 13-janv. au 17-janv.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleris rémoulade 	Salade de pâtes au basilic		Salade Coleslaw bio	Salade de cœurs de palmier
	Chili sin carné	Sauté de veau à la moutarde		Tartiflette* (sans porc : tartiflette au saumon)	Nuggets de poisson citron
	Riz bio créole	Carottes persillées		/	Epinards bio à la crème
	Brie	Yaourt aromatisé			Fromage frais Samos
	Flan vanille	Fruit de saison bio		Compote pomme banane	Beignet 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 20-janv. au 24-janv.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS ALLEMAND VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Endive aux noix	 Gaspillagealimentaire.fr	Salade verte	Mais Rotkohlalat (chou rouge bio mais)
		 Quenelles natures bio sauce tomate Poêlée de légumes forestiers			 Currywurst (saucisse barbecue curry) (sans porc : poisson pané)
	Escalope de volaille à la crème			Gratin de pâtes bio au poisson	Gebraten (frites au four)
					Käse (gouda)
	Semoule bio égrenée	Petit moulé ail & fines herbes			Yaourt aromatisé
	Petit suisse sucré			Mirepoix de pêches	
	Fruit de saison	Tarte aux pommes			

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 27-janv. au 31-janv.



	LUNDI Nouvel an Chinois	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Chinoise (soja, carotte bio, maïs) 	Saucisson sec* cornichon (sans porc : surimi mayonnaise)		Salade Waldorf (céleris, noix, pomme) 	
	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	Bœuf au paprika		Escalope pané végétal	Colin crème de potiron
		Haricots verts persillés		Lentilles bio	Purée bio de brocolis
	Riz cantonnais (sans viande)			St Nectaire	Yaourt aux fruits mixés
	Yaourt sucré	Camembert		Compote pomme abricot	Ananas frais
		Fruit de saison bio			
	Rocher coco				

*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

- 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

