

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

6-janv.

au

10-janv.

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

Scolarest  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

 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