

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

3-févr.

au

7-févr.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Taboulé oriental	Salade verte	 	Choux fleurs vinaigrette	Concombre bio bulgare
	Omelette bio	Moelleux de poulet jus aux herbes		Rôti de bœuf jus aux épices	Colin citron ciboulette
	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre		Coquillettes bio	Ratatouille / blé
	Chanteneige	Petit suisse sucré		Buchette de lait mélangé	Edam
	Fruit de saison bio			Fruit de saison	Flan chocolat
	Crêpe Chandeleur				

Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers * produits riches en graisses ** desserts sucrés

"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

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du **10-févr.** au **14-févr.**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

OCCITANIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves râpées vinaigrette	 Salade de pâtes bio		Endive mimolette	Macédoine de légumes mayonnaise
	Sauté de veau bourgeoise	Steak de soja sauce niçoise		<u>Cassoulet*</u> (sans porc : beignets de poisson & haricots blancs)	<u>Brandade de poisson</u> (purée bio)
	Riz bio créole	Chou Romanesco		Fromage fondu Le Carré	Camembert
	Yaourt aromatisé	Fromage ail & fines herbes		Compote de poires bio	Mousse au chocolat
	Fruit de saison	Eclair 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 **17-févr.** au **21-févr.**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
	Chou rouge bio & maïs vinaigrette 	Salade verte		Rillette de thon	Carottes râpées vinaigrette 
	Sauté de porc* au curry (sans porc : omelette piperade)	Poisson pané citron		Rôti de dinde au jus	Tajine de pois chiches
	Farfalles	Gratin de choux fleurs bio 	 MIAMMM!!	Purée de potiron	Semoule bio 
	Tomme noire	Coulommiers		Petit suisse aromatisé	Fromage fondu de chèvre
	Salade de fruits Acapulco	Beignet au sucre		Fruit de saison bio 	Ile flottante
					

*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 