

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

2-nov.

au

6-nov.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Coleslaw	Salade verte aux croûtons 		Rillette de thon	Salade de pommes de terre
	Sauté de bœuf aux oignons (sans viande : colin sauce tomate)	Omelette		<u>Petit salé* lentilles</u> (sans viande : soja aux lentilles)	Poisson pané citron
	Purée de pommes de terre	Haricots verts bio			Duo choux fleurs brocolis
	Cœur Cendré	Petit suisse aromatisé		Vache qui rit	Camembert bio
	Compote pomme banane bio	Gaufre liégeoise		Fruit de saison bio	Flan vanille nappé caramel

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

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 9-nov. au 13-nov.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise 	Endive & mimolette		Betteraves vinaigrette	Taboulé oriental
	Loubia marocain (haricot blanc, carotte, épices)	Escalope de poulet aux herbes (sans viande : omelette)		Boulettes de bœuf sauce basquaise (sans viande : nuggets de blé)	Dos de colin crème de légumes
	Boulgour bio	Ratatouille niçoise		Pâtes Coquillettes	Carottes persillées
	Yaourt sucré	Chanteneige bio		Gouda	Brie
	Fruit de saison	Donuts		Fruit de saison bio	Compote pomme pêche bio

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

Bon
appétit !

Menu de la semaine du 16-nov. au 20-nov.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Farandole bio (chou blanc et rouge, carotte)			Salade verte	Salade de maïs concombre bio
		Pâté de campagne* cornichon (sans viande : surimi mayonnaise)			
	Sauté de veau à la moutarde (sans viande : kefta de poisson)	Nuggets de poulet / ketchup (sans viande : poisson meunière)		<u>Parmentier de potiron</u> <u>au poisson</u>	<u>Ravioli ricotta épinards</u> <u>sauce tomate</u>
		Julienne de légumes			
	Pommes vapeur				
	Tomme blanche	Emmental		Vache qui rit bio	Yaourt aromatisé
		Fruit de saison bio		Salade de fruits	Fruit de saison
	Flan 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 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 23-nov. au 27-nov.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes bio râpées ciboulette	Betteraves maïs vinaigrette		Salade haricots verts tomate vinaigrette 	Salade Iceberg aux croûtons
	Rôti de porc* jus à la sauge (sans viande : hoki sauce basilic)	Bœuf bourguignon (sans viande : omelette piperade)		Chili sin carné	Poisson meunière
	Petits pois au jus	Pâtes macaronis bio		Riz créole	Epinards bio à la crème
		Yaourt sucré		Buchette de lait mélangé	Petit suisse aromatisé
	Fromage frais Croc'lait	Fruit de saison		Compote de pommes bio	Crêpe au sucre vanillé
	Flan pâtissier				

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 30-nov. au 4-déc.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleris rémoulade au paprika			Salade mélangée aux noix 	Salade de choux fleurs
	Emincé de volaille sauce à l'estragon (sans viande : steak de soja sauce tomate)	Steak haché au jus (sans viande : dos de colin coco curry)		Quenelles natures sauce tomate olive	Hoki sauce orientale
	Pâtes Torti	Carottes braisées bio		Haricots verts	Semoule bio aux épices
	Tomme noire	Coulommiers		Fromage ail & fines herbes	Yaourt sucré
	Compote pomme banane bio	Flan vanille			Fruit de saison
				Gâteau cake au citron	

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."