

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

5-oct.

au

9-oct.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

Betteraves bio
vinaigrette



Gnocchis basilic padano



Carré de l'Est

Fruit de saison



MARDI

Tomate maïs

Rôti de dinde au romarin

(sans viande : hoki sauce citron)

Duo de haricots en
persillade

Vache qui rit bio

Tarte aux poires

MERCREDI



JEUDI

Carottes bio râpées
ciboulette



Sauté de veau à la
crème

(sans viande : omelette piperade)

Riz créole

Tomme noire

Flan chocolat

VENDREDI

Salade de pâtes bio



Marmite de saumon
sauce à l'estragon

Gratin de courgettes

Petit suisse sucré

Moelleux fourré
myrtille

● 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 12-oct. au 16-oct.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LA SEMAINE DES SAVEURS



LUNDI

Choux rouges bio aux noix



Sauté de porc* aux pruneaux

(sans viande : quenelles sauce tomate)

Blé au curcuma

Fromage Le Roussot

Compote pomme passion

MARDI

Taboulé oriental

Omelette bio



Gratin de choux fleurs

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

MERCREDI



LA SEMAINE DES SAVEURS

JEUDI

Salade verte mimolette



Bolognaise Veggie
(lentilles façon bolognaise)

Spaghettis

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison bio

VENDREDI

Pizza Margherita

Colin doré au beurre

Haricots verts à l'italienne

Chanteneige bio

Cake aux carottes et à la cannelle

● 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