

Bon
appétit !

Menu de la semaine du

4-janv.

au

8-janv.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette 	Salade Farandole bio (chou blanc et rouge, carotte) 	 	Salade verte	Œuf mayonnaise
	<u>Gnocchis basilic padano</u>	Rôti de dinde sauce curry (sans viande : omelette)		Crêpe jambon* fromage (sans viande : crêpe fromage)	Hoki sauce crustacés
		Riz provençal	Carottes bio persillées 	Boulgour bio 	
	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est	Petit moulé nature	Emmental	
	Fruit de saison bio 	Flan chocolat	Galette des rois	Fruit de saison 	

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 11-janv. au 15-janv.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleris rémoulade	 Salade de riz au thon		Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de maïs concombre bio
	Sauté de veau marengo (sans viande : thon sauce niçoise)	Omelette		<u>Tartiflette*</u> (sans porc : tartiflette au saumon)	Nuggets de poisson citron
	Pâtes bio	Choux fleurs à l'italienne		/	Epinards à la crème
	Gouda	Yaourt aromatisé			Vache Picon
	Mousse au chocolat	Fruit de saison bio		Compote pomme banane	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

Bon
appétit !

Menu de la semaine du **18-janv.** au **22-janv.**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS ALLEMAND
	Salade Coleslaw bio 	Salade de pâtes bio	 <i>Gaspillage alimentaire</i>	Salade verte mimolette	Kartoffelsalat (salade de pommes de terre)
	Lentilles à l'indienne	Aiguillettes de poulet forestier (sans viande : coquille de poisson normande) Chou Romanesco		Colin sauce au curcuma	Die wurst (saucisse de Francfort*) (sans viande : poisson pané)
	Semoule égrenée	Buchette de lait mélangé	Riz bio	Erbsen in saft (petits pois au jus)	
	Fromage blanc sucré	Liégeois à la vanille	Yaourt aromatisé	Käse (fromage bio)	
	Fruit de saison		Mirepoix de pêches	Apfelstrudel (gâteau 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 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 25-janv. au 29-janv.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

MARDI

Betteraves maïs

MERCREDI

JEUDI

Salade d'hiver
(céleri, raisin, pomme, curry)

VENDREDI

Pizza Margherita

Ailerons de poulet barbecue
(sans viande : œufs brouillés à la
tomate)

Sauté de bœuf au
paprika
(sans viande : gratin de
poisson)



Loubia marocain
(à base de haricots blancs)

Colin à la bretonne

Carottes braisées

Boulgour bio

Haricots verts bio

Frites & ketchup

Vache qui rit bio

Coulommiers

Yaourt sucré

Edam

Bon
appétit !

Compote de poires

Fruit de saison

Fruit de saison bio

Cookies

● Viandes, poissons
et œufs

● 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 1-févr. au 5-févr.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Taboulé oriental	Salade verte aux croûtons	 	Carottes bio râpées ciboulette	Haricots verts bio tomate vinaigrette
	Quenelles natures sauce Mornay	Escalope de volaille au jus (sans viande : parmentier de saumon aneth)		Bœuf braisé paleron (sans viande : omelette au fromage)	Dos de poisson à la marocaine
	Choux fleurs persillés	Purée bio de pommes de terre	Coquillettes	Ratatouille / blé	
	Brie	Petit suisse sucré	Tomme noire	Fromage fondu Le Carré	
	Fruit de saison bio	Crêpe chandeleur	Flan vanille	Beignet 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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.