

Bon
appétit !

Menu de la semaine du

4-janv.

au

8-janv.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI	
●	Betteraves vinaigrette 
●	Gnocchis basilic padano
●	Petit suisse aromatisé
●	Fruit de saison bio 

MARDI	
	Salade Farandole bio (chou blanc et rouge, carotte)
	Rôti de dinde sauce curry (sans viande : omelette)
	Riz provençal
	Carré de l'Est
	Flan chocolat

MERCREDI	
	
	

JEUDI	
	Salade verte
	Crêpe jambon* fromage (sans viande : crêpe fromage)
	Carottes bio persillées
	Petit moulé nature
	Galette des rois

VENDREDI	
	Œuf mayonnaise
	Hoki sauce crustacés
	Boulgour bio
	Emmental
	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		Tartiflette* (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	VENDREDI
	Salade Coleslaw bio 					Kartoffelsalat (salade de pommes de terre)
		Salade de pâtes bio				
	Lentilles à l'indienne	Aiguillettes de poulet forestier (sans viande : coquille de poisson normande)		Colin sauce au curcuma	Die wurst (saucisse de Francfort*) (sans viande : poisson pané)	
		Chou Romanesco				
	Semoule égrenée			Riz bio	Erbsen in saft (petits pois au jus)	
	Fromage blanc sucré	Buchette de lait mélangé		Yaourt aromatisé	Käse (fromage bio)	
	Fruit de saison	Liégeois à la vanille		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
Ailerons de poulet barbecue (sans viande : œufs brouillés à la tomate)
Frites & ketchup
Edam
Fruit de saison bio

MARDI

Betteraves maïs
Sauté de bœuf au paprika (sans viande : gratin de poisson)
Carottes braisées
Vache qui rit bio
Cookies

MERCREDI


Bon appétit !

JEUDI

Salade d'hiver (céleri, raisin, pomme, curry)
Loubia marocain (à base de haricots blancs)
Boulgour bio
Coulommiers
Compote de poires

VENDREDI

Pizza Margherita
Colin à la bretonne
Haricots verts bio
Yaourt sucré
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 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.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	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.