

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

26-avr.

au

30-avr.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade verte		Tomate au basilic	Crêpe au fromage
	<u>OÛfs à la florentine</u>	Emincé de poulet aux champignons (sans viande : brandade de poisson)		Jambon* beurre (sans viande : omelette piperade)	Colin citron estragon
					Courgettes à la provençale
		Purée de pommes de terre		Pâtes coquillettes bio	
	Fromage ail fines herbes	Yaourt aromatisé		Tomme noire	Camembert
		Compote de pommes bio			Fruit de saison bio
	Eclair au chocolat			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

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 3-mai au 7-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves râpées vinaigrette	Concombre bio bulgare		Salade mélangée	Salade de petits pois tomates bio
	Boulettes d'agneau sauce curry (sans viande : kefta de poisson)	Quenelles sauce tomate		Blanquette de veau	Poisson pané citron
		Haricots verts		Riz créole bio	Julienne de légumes
	Semoule	Gouda		Vache Picon	Yaourt sucré
	Tomme blanche	Mousse au chocolat		Mirepoix d'abricots	Brownies
	Fruit de saison bio		MIAMMM!!		

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 10-mai au 14-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de choux fleurs	Radis beurre			
	Sauté de bœuf sauce marengo (sans viande : thon sauce niçoise)	Roulé fromage			
		Carottes persillées			
	Pâtes farfalles				
	Petit suisse aromatisé	Chanteneige bio			
	Fruit de saison bio				
		Tarte normande			



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 17-mai au 21-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc bio mimolette 			Salade verte Iceberg	Tomate mais
		Taboulé oriental			 Journée biodiversité
		Saucisse de porc* (sans viande : omelette)		<u>Raviolis épinards & ricotta gratinés</u>	Fricassée de poulet légumes printaniers (sans viande : hoki sauce aux asperges)
	Colin façon fish and chips	Petits pois au jus			
	Pommes vapeur	Edam		Bio carré laitier 	Boulgour bio 
	Buchette de lait mélangé	Fruit de saison bio 			Fromage blanc au miel
	Compote pomme nectarine			Flan vanille	Pain d'épices
					

 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 24-mai au 28-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves bio vinaigrette 		Salade de tomates bio 	
				Rôti de bœuf au jus 	Terrine de campagne* cornichon (sans viande : œuf mayonnaise)
		<u>Gnocchis basilic padano</u>		(sans viande : boulettes de soja tomate)	<u>Brandade de poisson</u>
		Yaourt aromatisé		Petit moulé nature	Emmental
		Fruit de saison 	<i>Bon Appetit</i>		Fruit de saison bio 
					
				Flan pâtissier	
					
					

 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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

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



Menu de la Semaine du

31-mai

au

4-juin



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de riz bio	Salade Iceberg 		Mais concombre bio vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette
	Omelette	Cheese burger (sans viande : burger poisson)		Rôti de porc* aux olives (sans viande : raviolis aux légumes)	Lieu rôti tomate citron
	Purée de carottes	Frites & ketchup		Pâtes torsades	Ratatouille niçoise
	Coulommiers	Yaourt bio à la vanille		Fromage fouetté	Vache qui rit bio
	Compote pomme passion	/		Fruit de saison (Fraises)	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