

Bon
appétit !

Menu de la semaine du **7-juin** au **11-juin**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts bio vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette		Carottes bio râpées vinaigrette	Taboulé bio oriental
	Filet de poulet sauce charcutière (sans viande : escalope panée végétale)	Pizza Margherita (tomate fromage)		Pâtes à la carbonara* (sans viande : pâtes au thon)	Dos de colin marocaine
		Salade verte			Julienne de légumes
	Purée de pommes de terre				
	Yaourt sucré	Fromage ail & fines herbes	<i>Bon Appétit</i>	Emmental	Petit suisse aromatisé
	Fruit de saison			Compote pomme fraise	Gâteau quatre quart
		Mousse au 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

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 14-juin au 18-juin

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles bio	Radis beurre		Concombre bio tzatziki à la menthe	Salade mêlée & croûtons
	Sauté de veau sauce estragon (sans viande : lieu sauce citron)	Boulettes de bœuf sauce barbecue (sans viande : boulettes de soja)		Quenelles natures sauce tomate	Poisson pané citron
	Carottes persillées		semaine fraîche attitude	Haricots verts sautés	Riz à la tomate
		Pommes noisettes			
	Coulommiers	Chanteneige bio		Petit suisse sucré	Gouda
	Flan vanille	Ananas frais		Gâteau Brownie	Fruit de saison bio



Menu tout rond



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



1 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 **21-juin** au **25-juin**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


-
-
-
-
-
-
-
-

Note de fraîcheur (melon)	
<u>Concerto de légumes secs & céréales</u> (loubia marocain & boulgour bio)	
Danse fromagère (tomme noire)	
Mélodie sucrée (compote pomme nectarine)	

Salade de maïs concombre bio	
Emincé de poulet jus aux herbes (sans viande : hoki huile d'olive basilic)	
Ratatouille niçoise	
Fromage fondu Le Carré	
Tarte abricotine	





Tomate au basilic	
REPAS FROID	
OÛfs mayonnaise	
Salade de pâtes bio	
Brie	
Ile flottante	

Salade de choux fleurs	
<u>Paella de la mer</u> (riz 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

Bon appétit !

Menu de la semaine du 28-juin au 2-juil.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Radis beurre

MARDI

Crêpe au fromage

MERCREDI



JEUDI

Pastèque



VENDREDI

Betteraves vinaigrette

STOCK TAMPON

Sauté de bœuf aux poivrons
(sans viande : colin à l'oseille)



Poisson meunière

Petits pois au jus

Omelette

Raviolis & fromage râpé
(sans viande : raviolis épinard ricotta)

Purée de pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Gratin de choux fleurs

Edam bio



/

Mirepoix de pêches

Fruit de saison bio



Gâteau Cake au citron

Compote de 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 5-juil. au 9-juil.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

 **LUNDI**

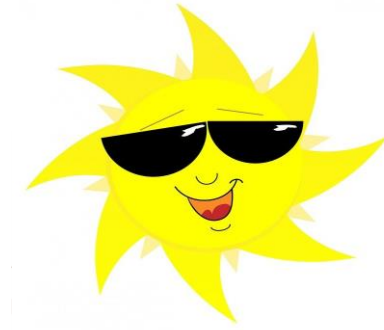
MARDI 

MERCREDI

JEUDI 

VENDREDI 

**Dernier
jour d'école**



Au menu :
Club pain de mie duo
poulet oeuf tomate
(sans viande : club pain de
mie emmental crudités)
Chips
Yaourt à boire
Compote à boire



Salade de concombre &
tomate bio



Cordon bleu
(sans viande : poisson pané)

Haricots verts sautés

Petit moulé aux herbes

Moelleux 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