

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

29-avr.

au

3-mai

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes bio râpées vinaigrette 	Salade verte		Radis beurre	Crêpe au fromage
		Bœuf Stroganoff 		Emincé de poulet à la sauge	Colin citron estragon
		Pommes vapeur		Semoule bio 	Epinards à la crème
	Bio Nugget végétal	Fromage fondu de chèvre		St Nectaire	Camembert bio 
		Compote de pommes bio 		Flan vanille	Ananas frais
	Lentilles bio				
	Yaourt sucré bio				
					
	Cookies au chocolat bio				

 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 6-mai au 10-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de haricots verts	Tomate bio au basilic		Concombre bio bulgare	Salade de pommes de terre
	Paupiette de veau forestière	Filet de poisson meunière	JOUR FÉRIÉ	Sauté de porc* bio au curry (sans porc : thon sauce niçoise)	Omelette bio
		Petits pois carottes			Duo de courgettes en persillade
	Riz créole				Pâtes bio
	Vache qui rit	Petit suisse aromatisé		Emmental bio	Fromage fouetté nature
	Fruit de saison bio			Compote pomme fraise bio	Mousse au chocolat
		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 13-mai au 17-mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves bio vinaigrette	Taboulé bio oriental			Tomate concombre bio vinaigrette
				Salade de lentilles bio	
	<u>Gratin de pâtes au jambon* & fromage râpé</u> (sans porc : raviolis épinards & ricotta)	Boulettes de bœuf bio		Rôti de bœuf jus au thym	<u>Brandade de poisson</u>
		Carottes bio persillées		Duo choux fleurs brocolis	
			MIAMMM!!		
	/	Petit carré frais bio		Coulommiers	Yaourt sucré
		Fruit de saison bio		Fraises	Mirepoix de pêches
	Liégeois 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



AB
*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementés.

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du 20-mai au 24-mai

Scolarest
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  	Macédoine de légumes mayonnaise	Pâté de campagne* cornichon (sans porc : salade de pâtes)		Salade verte Iceberg	 Salade de riz bio
  	Sauté de veau provençal 	Hoki crème à l'aneth Courgettes bio persillées 		Cheese burger	Sauté de volaille bio jus aux herbes Poêlée de légumes bio
	Buchette de lait mélangé	Yaourt aromatisé		/	Fromage fondu bio
 	Fruit de saison 	Biscuit gaufrette		Yaourt à boire	Compote pomme pêche bio

 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 réglementaire s'intègre

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du 27-mai au 31-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
	Surimi mayonnaise	Radis beurre			
					
	Rôti de porc* jus aux épices (sans porc : boulettes de soja tomate)	Raviolis gratinés			
	Haricots verts bio sautés				
					
	Kiri	Yaourt sucré bio			
		Salade de fruits Acapulco			
	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