Bon appétit !

Menu de la Semaine du 2-déc. au 6-déc.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge bio & maïs vinaigrette	Pizza Margherita		Salade verte	Macédoine de légumes mayonnaise
	Boulettes de bœuf au paprika	Rôti de dinde jus aux herbes		Tajine de pois chiches	Brandade de poisson
	Pâtes Coudes	Haricots verts sautés		Semoule bio égrenée	
	Fromage frais Chanteneige	Carré de l'Est		Edam	Petit suisse aromatisé
	Salade de fruits Acapulco	Fruit de saison bio		Flan pâtissier	Ananas frais 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 9-déc. au 13-déc.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes bio râpées vinaigrette	Vegetarian 100% Crêpe au fromage		Roulade de surimi sauce cocktail	Salade de choux blancs aux noix
	Sauté de bœuf aux poivrons	Quenelles natures sauce tomate		Gratin de pâtes au jambon* & fromage râpé (sans porc : cappellettis au fromage)	Poisson meunière
	Pommes vapeur	Duo brocolis choux fleurs			Epinards bio à la crème
	Fromage fondu Le Carré	Fromage blanc à la vanille		/	Petit suisse sucré
	Flan vanille	Fruit de saison bio		Compote pomme pêche bio	Gâteau Cake spéculos

"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

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

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 16-déc. au 20-déc.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte		REPAS DE FIN D'ANNEE	Salade Waldorf (céleri, pomme, curry)
	Salade de pâtes				
	Bœuf en daube	Gnocchis tomate fromage			Colin crème d'endives
	Carottes persillées				Blé à la tomate
	Brie	Yaourt sucré bio			Brebis crème
	Fruit de saison bio	Marbré chocolat			Compote de poires bio

"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.

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