

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
	Nuggets de blé				Epinards à la crème
		Pommes vapeur			
	Lentilles cuisinées	Fromage fondu de chèvre			Camembert bio 
	Yaourt sucré	Compote de pommes bio 			Ananas frais
					
	Gaufre 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 6-mai au 10-mai

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

Scolarest
GÔUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves bio vinaigrette				Tomate concombre bio vinaigrette
		Taboulé oriental		Salade de lentilles bio	
	<u>Gratin de pâtes au jambon* & fromage râpé</u> (sans porc : raviolis épinards & ricotta)	Steak haché au jus		Rôti de bœuf jus au thym	<u>Brandade de poisson</u>
		Carottes bio persillées		Duo choux fleurs brocolis	
			MIAMMM!!		
	/	Petit moulé nature		Coulommiers	Yaourt sucré
		Fruit de saison		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		Cheese burger	Fricassée de poulet jus aux herbes
		Courgettes bio persillées		Frites & ketchup	Poêlée de légumes mélangés
	Boulgour bio	Yaourt aromatisé		/	Fromage fondu Le Carré
	Buchette de lait mélangé	Biscuit gaufrette		Yaourt à boire	Compote pomme pêche bio
	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 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