Bon appétit !

Menu de la Semaine du 9-mars au 13-mars

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Vegetarian 100%	Salade verte au thon		Pâté de campagne* cornichon (sans porc : surimi mayonnaise)	Salade Coleslaw bio
Gnocchis gratinés sauce tomate	Sauté de veau à l'estragon Haricots verts		Emincé de poulet à la sauge Gratin de choux fleurs	Poisson pané citron Riz safrané
Camembert	Yaourt sucré bio		Vache qui rit bio	Gouda
Fruit de saison bio	Beignet carnaval		Flan caramel	Compote pomme framboise

"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-mars au 20-mars

SPORTS D'HIVER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé oriental	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade verte	Endive mimolette Vegetarian 100%
Bœuf Mode	Colin coco curry		Tartiflette pommes de terre lardons* (sans porc : tartiflette au saumon)	Omelette
Carottes bio persillées	Pâtes macaronis			Epinards bio à la crème
Petit suisse aromatisé	Coulommiers			Fromage ail & fines herbes
Gaufre liégeoise	Fruit de saison bio		Mont blanc (fromage blanc bio crème de marrons)	Gâteau Cake au chocolat

"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

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 23-mars au 27-mars

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleris bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette Vegetarian 100%	Enfin !! C'est le printemps !!	Concombre bulgare	Pizza Margherita
Rôti de porc* à la moutarde (sans porc : colin crème d'asperges)	Quenelles natures sauce tomate		Steak haché au jus	Poisson meunière
Purée de potiron	Riz créole		Lentilles bio	Gratin de courgettes
St Paulin	Petit suisse sucré		Chanteneige	Tomme blanche
Crème dessert vanille	Salade de fruits Acapulco		Roulé à la gelée de groseilles	Fruit de saison 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

Bon appétit ! Menu de la Semaine du 30-mars au 3-avr.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de choux fleurs	Salade de riz	STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE gaspillagealimentaire.fr	Salade verte Vegetarian 100%	Radis beurre
	Escalope de volaille sauce crème	Cordon bleu		Boulettes de soja sauce niçoise	Hoki à l'oriental
	Semoule bio égrenée	Petits pois		Pâtes Coquillettes bio	Haricots verts bio
	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Buchette de lait mélangé	Fromage Le carré
	Compote de pommes	Fruit de saison bio		Mousse au chocolat	Flan pâtissier

"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