

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

3-févr.

au

7-févr.

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Taboulé oriental	Salade verte		Choux fleurs vinaigrette	Concombre bio bulgare
			 * Envie de crêpes? **	Rôti de bœuf jus aux épices (sans viande : boulettes de soja sauce tomate)	Colin citron ciboulette
	Omelette bio	Moelleux de poulet jus aux herbes (sans viande : parmentier saumon à l'aneth)		Coquillettes bio	Ratatouille / blé
	Petits pois carottes	Purée de pommes de terre		Buchette de lait mélangé	Edam
	Chanteneige	Petit suisse sucré		Fruit de saison	Flan chocolat
		Fruit de saison bio			
	Crêpe Chandeleur				

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 **10-févr.** ..... au ..... **14-févr.**

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

# OCCITANIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves râpées vinaigrette	 Salade de pâtes bio		Velouté de tomates basilic	Macédoine de légumes mayonnaise
	Sauté de veau bourgeoise (sans viande : quenelles sauce tomate)	Steak de soja sauce niçoise		<u>Cassoulet*</u> (sans viande : beignets de poisson & haricots blancs)	<u>Brandade de poisson</u> (purée bio)
	Riz bio créole	Chou Romanesco		Fromage fondu Le Carré	Camembert
	Yaourt aromatisé	Fromage ail & fines herbes		Compote de poires bio	Mousse au chocolat
	Fruit de saison	Eclair vanille			

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 **17-févr.** ..... au ..... **21-févr.**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
	Chou rouge bio & maïs vinaigrette 	Salade verte		Rillettes de thon	Carottes râpées vinaigrette 
	Sauté de porc* au curry (sans viande : omelette piperade)	Poisson pané citron	 <b>MIAMMM!!</b>	Rôti de dinde au jus (sans viande : colin sauce crème)	Tajine de pois chiches
	Farfalles	Gratin de choux fleurs bio 		Purée de potiron	Semoule bio 
	Tomme noire	Coulommiers	Petit suisse aromatisé	Fromage fondu de chèvre	
	Salade de fruits Acapulco	Beignet au sucre	Fruit de saison bio 	Ile flottante	

\*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 