

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

9-mars

au

13-mars


GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

 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 **16-mars** au **20-mars**



SPORTS D'HIVER

-
-
-
-
-
-
-
-

LUNDI

Taboulé oriental

Bœuf Mode
(sans viande : quenelles sauce tomate)

Carottes bio persillées 

Petit suisse aromatisé

Gaufre liégeoise

MARDI

Macédoine de légumes
mayonnaise

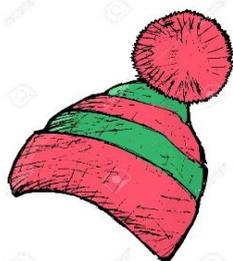
Colin coco curry

Pâtes macaronis

Coulommiers

Fruit de saison bio 

MERCREDI





JEUDI

Salade verte

Tartiflette pommes de terre lardons*
(sans porc / sans viande :
tartiflette au saumon)



 **Mont blanc**
(fromage blanc bio crème de
marrons)

VENDREDI

Velouté de
champignons



Omelette

Epinards bio à la crème
& croûtons 

Fromage ail & fines
herbes

Gâteau Cake 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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en

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	 Enfin !! C'est le printemps !!	Concombre bulgare	
	Rôti de porc* à la moutarde (sans porc / sans viande : colin crème d'asperges)	Quenelles natures sauce tomate		Steak haché au jus (sans viande : omelette)	Pizza Margherita
	Purée de potiron	Riz créole	Lentilles bio	Poisson meunière	
	St Paulin	Petit suisse sucré	Chanteneige	Gratin de courgettes	
	Crème dessert vanille	Salade de fruits Acapulco	Roulé à la gelée de groseilles	Tomme blanche	
				Fruit de saison 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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !

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

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de choux fleurs			Salade verte	Radis beurre
			 gaspillagealimentaire.fr		
		Salade de riz			
	Escalope de volaille sauce crème (sans viande : hoki crème de persil)	Cordon bleu (sans viande : poisson pané citron)		Boulettes de soja sauce niçoise	Hoki à l'oriental
		Petits pois			Haricots verts bio
	Semoule bio égrenée				Pâtes Coquillettes bio
	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Buchette de lait mélangé	Fromage Le carré
	Compote de pommes	Fruit de saison 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

"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."

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée