

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

2-sept.

au

6-sept.

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes bio râpées vinaigrette	Tomate au basilic	 	Taboulé oriental	Melon bio
Emincé de poulet à la sauge (sans viande : colin sauce nantua)	Omelette bio		Rôti de porc* jus aux herbes (sans viande : boulettes de soja)	Filet de poisson meunière
Semoule égrenée	Choux fleurs béchamel		Epinards à la crème	Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé	Petit Fromy		Camembert	Emmental
Fruit de saison	Eclair au chocolat		Compote de pommes bio	Crème dessert 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 **9-sept.** ..... au ..... **13-sept.**

	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI 
		Salade verte & croûtons			
			<b>Miam!</b>	Pâté de campagne* cornichon <small>(sans viande : surimi mayonnaise)</small>	 Betteraves râpées vinaigrette
	Crêpe fromage				
	Bœuf bourguignon  <small>(sans viande : omelette)</small>	Quenelles nature sauce tomate		Ailerons de poulet barbecue <small>(sans viande : colin doré au beurre)</small>	 <u>Macaronis à la bolognaise bio &amp; fromage râpé</u> <small>(sans viande : pâtes au saumon &amp; aneth)</small>
	Haricots beurre	Riz bio créole 		Carottes bio persillées 	
				Yaourt aux fruits mixés	/
	Petit suisse aromatisé	Edam			
	Fruit de saison bio 	Compote pomme abricot		Tarte aux pommes	Glace
					

\*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 **16-sept.** ..... au ..... **20-sept.** .....

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	 Pizza Margherita	 	Radis beurre	Mêlée de crudités 
	Saucisse fumée* (sans viande : poisson pané)	Escalope panée végétale		Rôti de dinde jus au romarin (sans viande : hoki en sauce)	Chili au thon
	Petits pois au jus	Duo brocolis choux fleurs		Purée bio au potiron 	Riz bio 
	Camembert bio 	Yaourt bio sucré 		Petit moulé ail & fines herbes	Samos
	Flan caramel	Raisins 	Abricots au sirop	Muffin chocolat 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 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 **23-sept.** ..... au ..... **27-sept.**

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine de légumes mayonnaise				Salade verte
		Salade de pâtes bio 	<b>PARFUM D'AUTOMNE</b>	Saucisson à l'ail* cornichon (sans viande : salade de lentilles)	
	Sauté de porc* au curry (sans viande : omelette piperade)	Boulettes de veau marengo (sans viande : steak de soja)		<u>Hachis Parmentier</u> (sans viande : brandade de poisson)	Hoki sauce américaine
		Haricots verts persillés			Gratin de courgettes
	Bulgour bio ciboulette 			Fromage blanc au coulis	Gouda bio 
	Buchette de lait mélangé	Petit suisse aromatisé		Fruit de saison bio 	Ile flottante
	Liégeois chocolat	Gaufre liégeoise			

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 30-sept.

au

4-oct.

Scolarest  
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ



LUNDI

Salade de choux fleurs

Paupiette de veau  
dijonnaise  
(sans viande : raviolis épinards ricotta)

Coquillettes bio

Yaourt sucré

Fruit de saison

MARDI

Radis beurre

Filet de poulet au jus  
(sans viande : quenelles sauce  
tomate)  
Poêlée de légumes

Emmental bio

Flan vanille

MERCREDI



JEUDI

Surimi mayonnaise

Couscous garni  
(agneau, semoule bio)  
(sans viande : couscous végétal)

Camembert

Glace

VENDREDI

Salade de tomates bio

Colin façon fish and  
chips  
Brocolis béchamel

Fromage fondu le  
Carré

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