

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

9-mars

au

13-mars

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette 	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		Émincé de poulet à la sauge	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade verte	Endive mimolette
	Taboulé oriental				
	Bœuf Mode	Colin coco curry		<u>Tartiflette pommes de terre lardons*</u> (sans porc : tartiflette au saumon)	Omelette
	Carottes bio persillées				Epinards bio à la crème
		Pâtes macaronis			Fromage ail & fines herbes
	Petit suisse aromatisé	Coulommiers			
		Fruit de saison bio		Mont blanc (fromage blanc bio crème de marrons)	Gâteau Cake au 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 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 : colin crème d'asperges)	Quenelles nature sauce tomate		Steak haché au jus	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.**


GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
  	Salade de choux fleurs	Salade de riz	 <small>gaspillagealimentaire.fr</small>	Salade verte 	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

 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.»