

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 2 au 6 septembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Demis pomelos bio sucré	Tomate au pesto vert	Concombre à la bulgare	Melon
Filet de colin d'Alaska pané & Frites	Galette végétarienne épeautre provolone & Haricots verts	Spaghettis bolognaise s/s viande : Pané du fromager & Spaghettis nature	Boulette à l'agneau sauce tunisienne s/s viande : Pavé de poisson mariné thym citron poivre & Purée
Camembert bio	Yaourt nature au sucre de canne bio	Édam bio	Yaourt nature bio
Liégeois saveur chocolat bio	Fruit bio	Purée de pomme	Chou à la crème saveur vanille



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 9 au 13 septembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Flan jambon poireaux emmental s/s viande - s/s porc : Melon	Tomate au maïs	Carottes râpées bio ciboulette
Escalope de volaille aux oignons grelots s/s Galette végétarienne blé fromage épinards & Riz	Filet de colin meunière & Pommes vapeur	Omelette fraîche & Petits pois à l'étuvée	Filet de colin sauce citron & Boulgour bio à la tomate
Petit fromage blanc nature et sucre bio	Tomme grise bio	Fromage fondu (délice d'emmental)	Dessert lacté saveur vanille bio
Fruit	Nectarine	Crème dessert saveur chocolat	Clafoutis aux pêches et amandes



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 16 au 20 septembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Cervelas vinaigrette s/s viande - s/s porc : Radis beurre	Œuf dur bio et mayonnaise	Concombre façon tzaziki
Nuggets de maïs & Brocolis vapeur	Crêpinette grillée s/s viande - s/s porc : Omelette & Poêlée potagère	Chili con carne s/s viande : Pané de fromager bio & Riz à la mexiacaine	Pavé de poisson mariné Thym citron poivre & Coquillettes
Fromage frais (St Morêt)	Dessert lactée saveur chocolat	Camembert	Yaourt nature sucré
Purée pomme fraise cassis	Pêche	Flan napée de caramel	Tarte au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 23 au 27 septembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Pizza au fromage	Tomates à l'huile d'olive	Carottes râpées bio à l'orange
Croq veggi tomate & Haricots beurre	Filet de colin d'Alaska pané & Carottes rondelles bio	Paëlla s/s viande - s/s porc : Galette végétarienne épeautre provolone & Riz paëlla	Bœuf braisé sauce bourguignon s/s viande : Flet de colin sauce aurore & Farfalles
Tomme grise bio	Yaourt brassé à la fraise bio	Yaourt aromatisé	Fromage à pâte pressé (Bonbel)
Brassé à la pulpe de fruits	Mousse au chocolat	Fruit bio	Clafoutis aux cerises



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE