

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Menu Scolaire Bio 15%

*Du lundi 2 au 6 décembre 2024*



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalotte	Saucisson sec beurre s/s porc - s/s viande : Carottes râpées au cumin	Velouté de légumes	Salade Tika
Paupiette de volaille sauce caramel s/s viande : Filet colin d'Alaska meunière  & Blé	Pané du fromager  & Chou fleur vapeur	Cordon bleu s/s viande : Galette végétarienne épeautre provolone  & Petits pois à l'étuvée	Saucisse de Toulouse grillée s/s porc - s/s viande : Filet de colin sauce niçoise  & Pomme vapeur
Dessert lacté saveur vanille	Yaourt nature au sucre de canne bio	Yaourt sucré	Camembert bio
Orange	Purée de pomme poire	Pomme	Poire



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Menu Scolaire Bio 15%

Du lundi 9 au 13 décembre 2024



LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur, tomate, maïs et olive	Carottes râpées miel et citron	Œuf dur bio et sauce cocktail	Velouté de potiron
Longe de porc sauce chorizo s/s porc - s/s viande : Filet de colin d'Alaska  & Haricots verts bio persillés	Haché poulet à l'italienne s/s viande : Galette végétarienne blé fromage épinards  & Riz	Nuggets de maïs ketchup  & Carottes rondelles	Filet de colin Sauce pesto rosso  & Boulgour à la tomate
Tomme noire	Yaourt aromatisé	Dessert lacté saveur chocolat	Yaourt nature sucré
Fruit bio	Crème dessert saveur vanille	Purée de pommes ananas	Gâteau napolitain



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Menu Scolaire Bio 15%

Du lundi 16 au 20 décembre 2024



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Demis pomelos et sucre	Feuilleté bolognaise s/s viande : Radis beurre		Rosette beurre s/s viande - s/s porc : Œuf dur bio et mayonnaise au curry
Saucisse fumée s/s porc - s/s viande : Croc du fromager & Purée de pommes de terre à l'emmental	Tortillas & Chou fleur vapeur	REPAS DE FIN D'ANNÉE	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert & Petits pois à l'étuvée
Carré Président	Tomme blanche		Petits fromage blanc sucré aux fruits
Fruit	Yaourt brassé aux fruits bio		Flan nappé caramel



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE