

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 6 au 10 janvier 2025



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes et cornichon s/s porc - s/s viande : Tomates	Flan au fromage	Velouté de potiron	Œuf dur
Sauté de bœuf bio à la lyonnaise s/s viande : Croq végétarien Tomate & Tortis bio	Omelette & Frites au four	Paëlla s/s porc - s/s viande : Galette végétarienne blé fromage épinard & Riz paëlla	Filet de colin sauce ciboulette & Haricots beurre sautés
Camembert bio	Yaourt nature et sucre	Savaron bio	Yaourt aromatisé à la fraise bio
Liégeois au chocolat bio	Fruit bio	Poire	Galette des rois



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Menu Scolaire Bio 15%

Du 13 au 17 janvier 2025



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Saucisson sec s/s porc - s/s viande : Tomates	Œuf du mayonnaise	Carottes râpées
Sauté de bœuf sauce sambal s/s porc - s/s viande : Filet de colin meunière & Gratin de pomme de terre	Pané de fromager bio & Haricots verts bio sautés	Couscous poulet s/s viande : Boulettes de blé panées façon thaï & Semoule	Filet de colin sauce coco et citron vert & Riz
Yaourt aromatisé vanille bio	Édam bio	Yaourt aromatisé	Yaourt nature au sucre de canne
Clémentines	Mousse au chocolat bio	Kiwi	Cake mandarine et cacao



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Menu Scolaire Bio 15%

Du lundi 20 au 24 janvier 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade pommes de terre aux épices	Flan aux courgettes et jambon s/s viande - s/s porc : Tomates	Pâté en croute et cornichon s/s porc - s/s viande : Coleslaw au panais	Salade de riz au thon
Sauté de porc aux pruneaux s/s porc - s/s viande : Filet de colin mariné thym citron poivre en plat & Riz bio	Médaille de volaille sauce basquaise s/s viande : Galette végétarienne sarrasin, lentilles poireaux & Macaronis	Steak haché s/s viande : Omelette & Haricots beurre ciboulette	Filet de colin mariné à l'huile d'olive et citron vert & Pommes vapeur
Tomme grise bio	Dessert lacté saveur chocolat	Petit fromage blanc nature sucré	Yaourt nature au sucre de canne
Yaourt brassé aux fruits bio	Pomme Golden	Purée de pomme bio	Clafoutis aux pêches et amandes



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 27 au 31 janvier 2025



LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec et beurre s/s viande - s/s porc : Carottes râpées bio et graines de sésame	Pizza campione s/s viande : Tomates	Velouté aux 8 légumes	Œuf dur sauce tartare
Croq végétarien tomate & Semoule	Escalope de poulet sauce normande s/s viande : Filet de colin pané & Riz	Pennes sauce tomate et lentilles vertes façon bolognaise	Filet de colin sauce aurore & Julienne de légumes
Yaourt aromatisé	Yaourt nature au sucre de canne	Camembert	Fromage frais (tartare ail et fines herbes)
Clémentines	Purée pomme pêche	Orange	Gâteau à la poudre d'amande



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE