

Menus Restauration Scolaire

Du 4 au 8 octobre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux raisins	 Quiche forestière	Saucisson à l'ail beurre S/viande- S/porc : Tomate basilic	 Carottes râpées bio persillées
Bœuf braisé à l'italienne S/viande : Omelette & Riz	Dos de colin d'Alaska pané & Purée crécy	Cordon bleu S/viande : Steak végétal & Haricots verts	Steak du fromager & Pommes vapeur
Yaourt sucré	Edam	Saint Paulin bio	Laitage saveur vanille
Brassé à la pulpe de fruits bio	Crème dessert chocolat	Compote de pomme banane	Pomme golden



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 11 au 15 octobre 2021

LA
SEMAINE
DU
GOÛT



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade dromoise de pommes de terre, haricots verts et noisettes	 Flan basque	Salade de lentilles vertes à l'échalote	Duo de panais et carottes a vinaigre de cidre
Boulette d'agneau sauce cresson S/viande : Bouchées poisson & Batonnets de carottes sautées	Aiguillette de blé tomate et piment d'Espelette & Petits pois	Tranchettes de volaille Au bleu d'Auvergne S/viande : Poisson pané & Gratin de pommes de terre	Dos de colin sauce bretonne & Chou fleur au beurre salé
Tomme noire	Mini cabrette	Cantal	Fromage fouetté de Mme Loick
Fromage blanc et crème de marron	Compote de pomme pruneaux	Poire	Crêpe au sucre



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 18 au 22 octobre 2021



LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe	Chou blanc bio à l'emmental	Pâté forestier oignons blancs S/viande - S/porc : Carottes râpées ciboulette
Filet de volaille sauce citron S/viande : Croq' fromage & Pommes rissolées	Dos de colin Sauce matelote & Frites	Omelette fraiche & Ratatouille	Sauté de bœuf sauce forestière S/viande : Omelette & Riz
Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Laitage au chocolat	Camembert bio
Compote de pomme bio	Brassé à la pulpe de fruits	Orange	 Éclair au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE