

Menus Restauration Scolaire

Du 6 au 10 décembre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade jurasienne S/viande - S/porc : Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail S/viande - S/porc : Œuf dur	Concombre façon tzaziki	Carottes râpées bio ciboulette
Bœuf braisé aux fruits rouges S/viande : Bouchées de poisson & Riz	Émincé de bœuf Sauce citron S/viande : Steak végétal & Coquillettes au fromage	Cordon bleu S/viande : Brandade de poisson & Petits pois carottes	Dos de colin Aux épices & Blé aux petits légumes
Emmental	Édam bio	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits bio
Brassé à la pulpe de fruits bio	Compote pomme fraise	Poire	 Gâteau au yaourt au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 13 au 17 décembre 2021



 LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Crêpes jambon fromage S/viande - S/porc : Carottes râpées vinaigrette	 Repas de fin d'année	Saucisson sec S/viande - S/ Porc : Radis beurre
Rôti de porc sauce picarde S/viande - S/porc : Steak végétal sarrasin lentilles & Haricots verts vapeur	Tranchettes de volaille au curry S/viande : Dos de colin pané & Farfalles		Pavé de poisson mariné à la provençale & Semoule
Yaourt aromatisé	Rondelé bio		Yaourt au sucre de canne bio
Fruit bio	Compote de fruits		Liégeois saveur vanille caramel



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE