

Menus Restauration Scolaire

Du 3 au 7 janvier 2022

LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de poireaux	 Flan courgette chèvre	Concombre à la crème	Pâté cornichon S/s viande - S/s porc : Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet panées multicéréales S/s viande : Omelette fraîche & Petits pois carottes	Steak du fromager & Coquillettes	Tartiflette S/s viande - S/s porc : Poisson vapeur et pomme vapeur	Dos de colin d'Alaska Sauce ciboulette & Riz
Tomme grise bio	Édam	Yaourt aromatisé	Babybel bio
Compote de pomme banane	Semoule au lait	Mousse au chocolat bio	Galette des rois



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Céleri bio rémoulade	Concombre au surimi	Velouté 5 légumes
Bœuf braisé sauce niçoise S/s viande : Croq du fromager & Boulgour	Tortillas Pennes	Chili cor carne S/s viande - S/s porc : Steak végétal & Riz à la mexicaine	Dos de colin lieu Sauce oignons & Quartiers de pommes vapeur
Camembert	Laitage saveur vanille	Gouda	Emmental bio
Liégeois chocolat bio	Clémentines	Compote pomme ananas	 Amandine aux framboises



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 17 au 21 janvier 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc bio sauce fromagère	 Carottes râpées miel et citron	Velouté de carottes	Saucisson sec S/s viande - S/s porc : Endives vinaigrette
Rôti de porc sauce provençale S/s viande : Dos de colin pané & Haricots beurre persillés	Sauté de bœuf massala S/s viande : Croq fromage & Riz indien	Couscous boulettes S/s viande : Omelette & Semoule	Lasagnes de légumes
Petit suisse sucré	Kiri	Petit Louis	Camembert bio
Crème dessert praliné	Salade de fruits exotiques	Fruit bio	Gâteau au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles




Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 24 au 28 janvier 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	 Quiche camembert pommes	Salade de pommes de terre à l'irlandaise	Carottes râpées vinaigrette
Paupiettes de dinde Au caramel S/s viande : Poisson pané & Frites	Pavé de poisson mariné thym citron poivre & Purée	Tagliatelle Carbonara S/s viande - S/s porc : Nuggets de Maïs & Pâtes	Dos de colin d'Alaska meunière & Haricots verts ciboulette
Yaourt aromatisé	Rondelé bio	Délice d'Emmental	Yaourt sucré
Clémentines	Poire	Fruit bio	 Clafoutis ananas coco



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE