

Menus Restauration Scolaire

Du 31 janvier au 4 février 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé à la menthe	 Pizza royale S/s viande : Endives à l'emmental	Rosette cornichons S/s viande - S/porc : Tomate balsamique	Carottes râpées aux raisins
Sauté de bœuf aux fruits rouges S/s viande : Steak végétal & Coudes	Omelette fraîche & Haricots beurre sautés	Tajine poulet agneau aux fruits secs S/s viande : Bouchées de poisson & Semoule	Filet de colin doré au beurre & Jardinière de légumes
Saint-Morêt	Yaourt sucré	Laitage saveur vanille bio	Croc lait bio
Brassé à la pulpe de fruits bio	Clémentines	Orange	Crêpe au sucre



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 21 au 25 février 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Œuf dur	Feuilleté au comté	Saucisson sec S/s viande - S/s porc : Concombre façon tzatziki	Velouté de 5 légumes
Bœuf bourguignon S/s viande : croq' fromage & Pommes rondes	Crêpinette grillée S/s viande - S/s porc : Omelette & Frites	Brandade de poisson & Petits pois à l'étuvée	Lasagnes ricotta chèvre épinards
Camembert	Kiri bio	Yaourt aromatisé	Emmental en stick
Clémentines	Brassé à la pulpe de fruits	Fruit bio	Croissillon pommes framboises



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE