

Menus Restauration Scolaire

Du 28 février au 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade aux noisettes	Feuilleté du jardinier	Œuf mayonnaise	Pâté de foie et cornichons s/s viande - s/s porc : Tomate Fêta
Bœuf braisé Sauce syracuse s/s viande : Croq' fromage & Riz	Tranchettes de volaille à la romaine s/s viande : Omelette & Frites tradition	Cassoulet toulousain s/s viande - s/s porc : Bouchées au camembert & Haricots beurre	Dos de colin meunière & Farfalles
Petit suisse sucré	Laitage au chocolat	Petit Louis	Yaourt aromatisé
Orange	Fruit bio	Fromage blanc et confiture de fruits	 Clafoutis aux framboises



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 7 au 11 mars 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de poireaux	Saucisson à l'ail s/s viande - s/s porc : Flan au fromage 	Carottes râpées bio aux agrumes	Concombre aux fines herbes
Croquette épinards & Boulgour à la tomate	Aiguillettes de volaille sauce poulette s/s viande : Omelette & Coudes	Hachis de parmentier purée de brocolis s/s viande : Steak végétal & Petits pois	Pépites de poisson panées & Haricots verts vapeur
Tomme noire	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Gouda bio
Mousse au chocolat bio	Orange	Pomme rouge	Gâteau au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates	Saucisson sec s/s viande - s/s porc : Concombre au basilic	Salade parmentière	Œuf dur sauce mayonnaise
Escalope de poulet sauce au miel s/s viande : Croq' fromage & Carottes Vichy	Omelette & Coquillettes au fromage	Couscous boulettes s/s viande : Bouchées poisson & Semoule	Dos de colin d'Alaska pané & Riz
Saint Morêt	Yaourt nature	Petits Louis	Laitage saveur vanille bio
Brassé à la pulpe de fruits	Compote pomme poire	pomme rouge	Cookies chocolat blanc cranberries



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé au poulet s/s viande : Tomates	 Quiche lorraine s/s viande - s/s porc : Carottes râpées vinaigrette	Cervelas vinaigrette s/s viande - s/s porc : Salade du pêcheur	 Velouté jardinière de légumes
Boulettes de porc sauce chorizo s/s viande - s/s porc : Steak végétal & Pommes de terre sautées	Crêpinette grillées aux herbes s/s viande : Poisson pané & Haricots verts à l'échalote	Escalope bolognaise s/s viande - s/s porc : Omelette & Pâtes	Filet de colin doré au beurre & Purée
Vache qui rit	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Saint Paulin bio
Fromage blanc nature bio	Liégeois chocolat	Compote de pomme bio	 Amandine aux framboises



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 28 mars au 1^{er} avril 2022



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre

Carottes râpées
bio ciboulette

Rillettes cornichon
s/s viande - s/s porc :
Tomates au maïs

Œuf dur
sauce mayonnaise

Lasagnes à la provençale

Boulettes de bœuf
sauce tomate
s/s viande : Croq' fromage
& Riz

Tagliatelles carbonara
s/s viande - s/s porc :
Omelette
& Pâtes

Dos de colin
sauce matelote
& Épinards à la crème
Pommes de terre

Petit suisse nature bio

Yaourt sucré

Fromage fouetté
de Mme Loick

Emmental bio

Mousse au chocolat

Pomme bicolore

Kiwi

 Grillé au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE