

Menus Restauration Scolaire

Du 4 au 8 avril 2022



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie cornichon s/s viande - s/s porc : Œufs durs	Tarte à l'oignon	Concombre vinaigrette	Tomates
Paupiette de lapin sauce dijonnaise s/s viande : Omelette	Omelette & Choux fleur au gratin	Chili con carne s/s viande : Croc fromage & Riz à la mexicaine	Boulette d'agneau sauce curry s/s viande : Steak végétal & Semoule
Yaourt aromatisé	Kiri bio	Laitage au chocolat	Emmental en stick
Compote de pomme- abricot	Fromage blanc aux fruits	Brassé à la pulpe de fruits bio	Poisson d'avril en chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 25 au 29 avril 2022



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Piémontaise de chou-fleur

Concombre bio au surimi

Œuf dur sauce cocktail

Pâté en croute
s/s viande - s/s porc :
Carottes râpées
au vinaigre de vin

Tranchettes de poulet
sauce poulette
s/s viande : Poisson pané

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

Couscous poulet
s/s viande : Steak végétal

Pavé de poisson mariné
huile d'olive et citron vert

& Carottes vichy

& Frites

& Semoule

& Haricots verts vapeur

Saint-Morêt

Yaourt sucré

Édam bio

Petit suisse aux fruits

Liégeois chocolat bio

Pomme golden

Compte de pomme

Poire



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE