

Menus Restauration Scolaire

Du 2 au 6 mai 2022



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Tika	Carottes râpées au citron	Rillettes cornichons s/s viande - s/s porc : Tomate ciboulette	Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf Sauce marengo s/s viande : Croq' fromage & pommes rondes	Steak végétal épeautre provolone & Poêlée de légumes	Tagliatelles carbonnara s/s viande - s/s porc : Omelette & Pâtes	Dos de colin Sauce armoricaine & Blé aux petits légumes
Yaourt aromatisé	Camembert bio	Yaourt sucré	Babybel bio
Compote de pommes abricot banane bio	Liégeois chocolat	Kiwi	Cookies chocolat blanc cranberries



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie cornichons S/ viande - s/s porc : Céleri rémoulade	Menu : Les trésors du Liban 	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Tomate bio mozzarella
Lasagnes de légumes à la provençale	Boulette de bœuf Sauce amandes et épices s/s viande : Poisson pané & Riz	Hachis parmentier s/s viande : Omelette & Purée	Dos de colin D'Alaska pané & Poêlée paysanne
Milanette	Petit suisse au chocolat	Saint-Paulin bio	Yaourt aromatisé
Riz au lait bio	Pomme	Compote de pomme	Chou au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts bio vinaigrette	Saucisson à l'ail beurre s/s viande - s/s porc : Feuilleté bolognaise	Œuf dur sauce tartare	Tomate à l'huile d'olive
Omelette ciboulette & Coquillettes	Croq' fromage & Carottes rondelles	Cassoulet toulousain s/s viande : Pané de blé to- mate mozzarella & Haricots verts persillés	Do de colin doré au beurre & Purée
Camembert	Vache qui rit bio	Petit suisse aux fruits	Emmental bio
Brassé à la pulpe de fruits	Compote pomme fraise	Liégeois saveur vanille caramel	 Clafoutis pommes cannelle



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 23 au 24 mai 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Saucisson sec s/s viande - s/s porc : Tomates persillées		
Filet de volaille Sauce romaine s/s viande : Steak végétal & Frites	Œufs durs Sauce mayonnaise & Salade de mini farfalles au basilic	Féié	Pas école
Yaourt nature	Saint Paulin		
Compote pomme fruits rouges	Mousse au chocolat		



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE