

Menus Restauration Scolaire

Du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail beurre s/s viande - s/s porc : Carottes râpées aux raisins	Œuf dur sauce béarnaise	Melon
Tranchettes de poulet Sauce Colombo s/s viande : Dos de colin & Semoule	Boulettes de bœuf Sauce provençale S/S viande : Steak végétal & Tortis	Paëlla s/s viande - s/s porc : Omelette et riz paëlla	Dos de colin Sauce normande & Petits pois carottes
Yaourt sucré	Laitage saveur vanille	Délice d'emmental	Yaourt aromatisé
Pomme	Fruit bio	Liégeois chocolat bio	Pêche



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 6 au 10 juin 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Carottes râpées au citron	Concombre au maïs
Férié	Rôti de veau Sauce italienne s/s viande : Bouchées poisson & Pâtes	Couscous boulettes S/s viande : Croq fromage & Semoule	Dos de colin aux agrumes & Pommes de terre / Brocolis
	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne bio	Tomme grise bio
	Compote de pomme bio	Riz au lait	 Gâteau au yaourt



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pour les élémentaires : Radis beurre Pour le maternelles : Pâté de foie cornichon	Concombre sauce crémeuse aneth et citron	Salade de tortis 3 couleurs	Tomates vinaigrette
Steak haché s/s viande : Beignet du fromager & Coudes	Rôti de surimi froid & Salade de riz froid à la camarguaise	Cordon bleu s/s viande : Brandade de poisson & Petits pois	Filet de colin doré au beurre & Duo de carottes
Vache qui rit	Yaourt nature	Délice de camembert	Yaourt aromatisé
Fruit bio	Compte pomme banane	Crème dessert saveur vanille	Tarte au citron



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 20 au 24 juin 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes cornichon s/s viande - s/s porc : Piémontaise de chou-fleur	Quiche camembert pommes	Melon	Concombre bio à la menthe
Omelette & Purée	Palette de porc à la diable s/s viande - s/s porc : Poisson pané & Julienne de légumes	Spaghettis bolognaise s/s viande : Calamars à la romaine & Pâtes	Pépites de Hoki panées & Batônnetts de carottes
Laitage saveur vanille bio	Yaourt nature	Saint-Paulin	Yaourt sucré
Pomme bicolore	Nectarine	Compote de pommes fruits rouges bio	 Chou Chantilly




Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Coupelle de mousse de volaille s/s viande : Betteraves ciboulette	Melon	 Carottes râpées au vinaigre de cidre	Tomate bio à l'échalote
Raviolis de bœuf à l'italienne s/s viande : Raviolis de légumes	Cheeseburger ketchup s/s viande : Poisson pané & Pommes rondes	Steak végétal sarrazin lentilles & Chou fleur ciboulette	Dos de colin sauce aneth & riz
Yaourt aromatisé	Kiri bio	Laitage au chocolat	Camembert
Compote de fruits bio	Mousse au chocolat	Pêche	Gâteau au chocoalt



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles




Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 4 au 8 juillet 2022



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre		Œuf Carottes râpées Au vinaigrette balsamique	<p>C'est les vacances !</p> 
Rôti de porc à la niçoise s/s viande - S/viande : Omelette & Tortis	Barbecue	Hachis parmentier S/ viande : Steak du fromager & purée	
Camembert bio		Petit Louis	
Riz au lait		Yaourt aux fruits	



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE