

Menus Restauration Scolaire

Du 1er au 2 septembre 2022



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|-------|---|---|
| | | Betteraves à l'échalote | Carottes râpées bio aux raisins |
| | | Couscous boulettes s/s viande : Steak végétal & Semoule | Dos de colin doré a beurre & Haricots verts vapeur |
| | | Yaourt sucré | Yaourt aromatisé |
| | | Pêche | Éclair au chocolat |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 5 au 9 septembre 2022



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|
|  Salade de pâtes bio au basilic | Melon | Pâté de compagne S/s viande - s/s porc : Carottes râpées aux pignons de pin | Concombre à l'aneth |
| Tortillas | Nuggets de poulet s/s viande : Croc fromage & Pommes rissolées | Tagliatelles carbonara s/s viande - s/porc : Calamars nature & Ratatouille | Dos de colin sauce crevettes & Poêlée paysanne |
| Vache qui rit | Petit suisse au chocolat | Laitage saveur vanille bio | Babybel bio |
| Brassé à la pulpe de fruits | Fruit bio | Compote pomme fraise | Kiwi |



Fournisseur : SAGERE
 Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 12 au 16 septembre 2022



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|
| Radis beurre |  Flan au fromage  | Tomates aux fines herbes | Concombre bio sauce crémeuse aneth et citron |
| Bœuf brassé à l'italienne s/s viande : Poisson pané & Semoule | Pané de blé tomate mozzarella & Haricots beurre vapeur | Hachis parmentier s/s viande : Filet de poulet pané & Petits pois à l'étuvée | Dos de colin sauce oseille & Brocolis vapeur |
| Milanette | Camembert bio | Laitage au chocolat | Yaourt sucré |
| Pomme rouge | Kiwi | Brassé à la pulpe de fruits bio | Cookies aux pépites de chocolat |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 19 au 23 septembre 2022



| LUNDI | MARDI |  JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|
| Taboulé à la menthe | Pizza royale s/viande : Salade de carottes et radis râpés | Œuf dur bio mayonnaise | Melon |
| Haché d'agneau aux herbes S/viande : Croq fromage & Coquillettes | Dos de colin d'Alaska meunière & Épinards à la crème | Croquettes épinards & Chou fleur au gratin | Sauté de bœuf sauce mironton s/s viande : dos de colin lieu & Blé aux petits légumes |
| Petit suisse sucré | Vache qui rit | Gouda | Emmental en stick |
| Compote pommes /fruits rouges | Pêche | Crème dessert chocolat |  Chou à la crème saveur vanille |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 26 au 30 septembre 2022



| LUNDI |  MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|-------------------------------------|
| Pâté de foie /cornichon s/s viande - s/s porc : Œuf dur | Feuilleté du jardinier | Carottes râpées bio ciboulette | Concombre vinaigrette |
| Filet de poulet à la crème de poivrons s/s viande : Poisson pané & Haricots verts persillés | Croq du fromager & Purée de pommes de terre et courgettes | Cordon bleu S/viande : Omelette & Ratatouille | Saumonette à l'aneth & Macaronis |
| Petit suisse aux fruits bio | Tomme grise bio | Petit Louis | Yaourt sucré |
| Fromage blanc aux fruits | Coupelle de fruits du verger | Compote pomme banane | Prunes |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE