

Menus Restauration Scolaire

Du 30 janvier au 3 février 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz et petits pois	Saucisson sec ^{s/s} viande - ^{s/s} porc : Carottes râpées aux pignons	Velouté de 5 légumes	Œuf dur bio sauce cocktail
Sauté de porc au thym ^{s/s} viande - ^{s/s} porc : Croquettes épinards & Haricots verts vapeur	Crêpinette grillés ^{s/s} viande - ^{s/s} porc : Emincé végétal sauce aigre douce & Purée	Paëlla ^{s/s} viande - ^{s/s} porc : Omelette & Riz	Dos de colin sauce armoricaine & Poêlée de légumes bio
Yaourt nature bio	Édam bio	Yaourt aromatisé bio	Camembert bio
Clémentines	Compote de pomme fruits rouges bio	Crème dessert chocolat	Crêpe sucrée



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 6 au 10 février 2023



 LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de tomates	Quiche Brie pomme	Carottes râpées bio aux agrumes	Œuf dur mayonnaise
Beignets du fromager & Pommes rondes	Palette de porc à la diable ^{s/s} viande - ^{s/s} porc : Dos de colin d'Alaska pané & Frites	Tagliatelles carbonara ^{s/s} viande - ^{s/s} porc : Croq du fromager & Chou-fleur vapeur	Dos de colin sauce Nantua & Bâtonnets de carottes
Petit suisse aux fruits bio	Yaourt sucré	Petit suisse nature	Yaourt aromatisé
Orange	Clémentines	Compote de pomme / coing	Clafoutis pommes / figues



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE