

Menus Restauration Scolaire

Du 27 février au 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Fromage de tête vinaigrette s/s viande - s/s porc : Macédoine de légumes	Croisillon Dubarry	Velouté de 5 légumes	Salade verte vinaigrette
Sauté de bœuf sauce poivre s/s viande : Émincé végétal sauce provençale & Riz	Saucisse de Toulouse grillée s/s viande - s/s porc : Ga- lette végétarienne & Flageolets	Cordon bleu & Ratatouille s/s viande - s/s porc : Spaghettis façon bolognaise végétarienne	Dos de colin sauce matelot & Pommes vapeur
Laitage au chocolat	Yaourt aromatisé	Gouda bio	Petit suisse aux fruits
Fruit	Pomme bicolore	Fromage blanc aux fruits	 Chou au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 6 au 12 mars 2023



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Velouté de poireaux

Concombre au basilic

Tomates à l'huile d'olive

Pâté en croute
s/s viande - s/s porc :
Taboulé à la menthe

Rôti de porc sauce chasseur
s/s viande - s/s porc :
Omelette
& Pennes

Pavé de poisson mariné à
l'huile d'olive et citron vert
& Gratin de salsifis et
pommes de terre

Croc du fromager
& Julienne de légumes

Dos de colin pané
& Chou fleur à la crème

Camembert

Yaourt sucré

Laitage au chocolat

Yaourt nature bio

Mousse au chocolat bio

Fruit

Pomme golden

Cookie aux pépites
de chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Tomates	Quiche lorraine s/s viande - s/s porc : Carottes râpées miel citron	Velouté de carottes	Saucisson sec s/s viande - s/s porc : Radis beurre
Omelette bio & Pâtes	Tranchette de volaille sauce poulette s/s viande : Émincé végéta- rienne sauce poulette & Brocolis persillés	Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux & Petits pois à l'étuvée	Dos de colin sauce aneth & Purée
Petit suisse sucré	Carré Président	Petit Louis	Yaourt nature
Orange	Compote de pomme pêche	Crème dessert saveur vanille	Kiwi



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie cornichon s/s viande - s/s porc : Céleri rémoulade	 Tomate au basilic	Œuf dur sauce tartare	Taboulé
Dos de colin meunière & Pâtes bio	Boulette végétariennes sauce curry pois chiche & Semoule	Cervelas Obernois s/s viande - s/s porc : Croq du fromager & Petit pois	Steak haché sauce barbecue s/s viande : Dos de colin sauce citron & Haricots verts ciboulette
Tomme grise bio	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Édam
Brassé à la pulpe de fruits bio	Compote de pomme banane	Poire	Tarte normande



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 27 au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de poireaux	Feuilleté hot dog s/s viande - s/s porc : Salade verte vinaigrette	Tomate mozzarella	Pâté forestier s/s viande - s/s porc : Carottes râpées
Haché d'agneau sauce cresson s/s viande : Émincé végétarien sauce catalane & Macaronis	Crêpinette grillée s/s viande - s/s porc : Croq du fromager & Haricots coco à la tomate	Tortillas & ratatouille	Filet de poulet panée & Haricots verts aux fines herbes
Tomme grise bio	Laitage saveur vanille	Yaourt aromatisé bio	Gouda bio
Crème dessert caramel	Fruit bio	Compote de pomme	Amandine aux framboises



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE