

# 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