

# Menus Restauration Scolaire

Du 29 mai au 2 juin 2023



LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
	Betteraves	Œuf dur mayonnaise	Saucisson sec s/s viande - s/s porc : Carottes râpées aux pignons
Férié	Dos de colin pané & Haricots verts ciboulette	Couscous boulette végétarienne & Semoule au curcuma	Sauté de porc sauce charcutière s/s viande - s/s porc : Dos de colin sauce citron & Blé à la tomate
	Yaourt aromatisé frais bio	Camembert	Babybel bio
	Compote de pomme	Brassé à la pulpe de fruits	Cookies aux pépites de chocolat



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# Menus Restauration Scolaire

Du 5 au 9 juin 2023



LUNDI


Melon

Beignets du fromager  
& Petits pois à l'étuvée

Yaourt aromatisé

Pomme

MARDI

 Quiche lorraine  
s/s viande - s/s porc :  
Carottes râpées vinaigrette

Rôti de porc au thym  
s/s viande - s/s porc :  
Émincé végétal au thym  
& Haricots beurre vapeur

Laitage au chocolat

Nectarine

JEUDI

Tomates

Chili con carne  
s/s viande : Omelette  
& Riz à la mexicaine

Saint-Paulin bio

Compote pomme poire bio

VENDREDI

Concombre bio façon tzaziki

Dos de colin meunière  
& Macaronis

Yaourt nature bio

Gâteau basque



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# Menus Restauration Scolaire

Du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	 Flan poulet poireau s/s viande : Salade verte vinaigrette	Tomates bio à l'huile d'olive	Concombre vinaigrette
Chipolatas grillées s/s viande - s/s porc : Dos de colin pané & Boulgour à la tomate	Omelette bio & Pomme de terre sautées	Hachis parmentier s/s viande : Croc fromager & Purée	Pavé de colin à la Napolitaine & Pennes
Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire	Laitage saveur vanille	Petit suisse aux fruits
Orange	Mousse au chocolat	Prunes	 Chou au chocolat



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# Menus Restauration Scolaire

Du 19 au 23 juin 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur bio sauce tartare	Melon	Pâté de campagne s/s viande - s/s porc : Carottes râpées à l'orange	Tomate vinaigrette
Nuggets de maïs ketchup & Haricots verts	Paupiette de veau aux champignons s/s viande : Émincé végétal sauce poulet & brocolis persillés	Tagliatelle carbonara s/s viande - s/s porc : Omelette & pâtes	Dos de colin sauce oseille & Haricots beurre ciboulette
Yaourt sucré	Édam bio	Petit Louis	Camembert bio
Pomme	Liégeois chocolat bio	Compote de pomme abricot bio	Donuts



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# Menus Restauration Scolaire

Du 26 au 30 juin 2023



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tartinade de poisson	Tomate à l'échalotte	Betteraves bio ciboulette	Pâté de campagne cornichon s/s viande - s/s porc : Concombre au maïs
Raviolis de bœuf à l'italienne  s/s viande : Steak végétal & Ratatouille	Cheeseburger ketchup s/s viande : Nuggets de maïs ketchup  & frites	Paëlla  s/s viande - s/s porc : Croq du fromager bio & Riz paëlla	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert  & Courgette à la provençale
Yaourt nature bio	Vache qui rit	Yaourt au sucre de canne bio	Édam
Fruit	Compote pomme	Fruit	 Amandine aux framboises



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE