

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

5-nov.

au

9-nov.

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade Coleslaw	Salade verte		Saucisson à l'ail* cornichon (sans porc : surimi mayonnaise)	Macédoine de légumes mayonnaise
	Blanquette de veau	Quenelles natures sauce tomate		Beignets de poisson citron	Steak haché au jus
		Haricots verts sautés		Epinards à la crème	
	Semoule bio				Pâtes Coudes
	Petit moulé nature	Yaourt sucré bio		Brie	Gouda bio
	Compote de pommes			Fruit de saison bio	Mirepoix de pêches
		Gaufre liégeoise			

Viandes, poissons  
et oeufs

Légumes  
& fruits

Produits céréaliers,  
féculents et légumes secs

produits  
laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

"Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre

Bon  
appétit !

Menu de la semaine du 12-nov. au 16-nov.

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de haricots verts, tomate & maïs			Endive aux croûtons	Concombre bulgare
		Taboulé oriental			
	<u>Tartiflette*</u> (sans porc : poisson pané / pommes de terre au fromage)	Emincé de poulet au curry		Carbonade de bœuf flamande	Dos de colin sauce Nantua
		Gratin de choux fleurs		Carottes bio persillées	Riz pilaf
		Fromage fondu bio		Petit suisse sucré	St Paulin
	/				
	Fruit de saison bio	Flan vanille		Eclair au chocolat	Compote de poires bio

Viandes, poissons et oeufs   
 Légumes & fruits   
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs   
 produits laitiers   
 \* produits riches en graisses   
 \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 19-nov. au 23-nov.



# PAINS & CEREALES

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes bio râpées vinaigrette	Pâté de campagne* cornichon (sans porc : salade de pommes de terre)		Salade verte	Betteraves vinaigrette
Cordon bleu	Omelette bio		Cassoulet* (sans porc : boulettes de soja)	Brandade de poisson
Macaronis sauce tomate	Poêlée de légumes		Vache qui rit	Camembert bio
Fromage ail & fines herbes	Fromage blanc à la vanille		Crème dessert bio	Fruit de saison
Salade de fruits Acapulco	Brownie			

Viandes, poissons et oeufs   
 Légumes & fruits   
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs   
 produits laitiers   
 \* produits riches en graisses   
 \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon   
appétit !

Menu de la semaine du **26-nov.** au **2-déc.**

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	 Salade de lentilles bio 		Salade verte	Salade de pâtes bio 
					
	Aiguillettes de poulet forestier	Pané blé fromage épinards		Sauté de veau à l'oriental 	Hoki sauce aux petits légumes
	Gratin de courgettes bio 	Petits pois aux oignons		Semoule	Purée de potiron
					
	Fromage fouetté nature	Yaourt aromatisé		Brie	Edam
		Fruit de saison 		Compote pomme banane bio 	Fruit de saison 
	Flan pâtissier				

\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

 Viandes, poissons et oeufs  
  Légumes & fruits  
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  
  produits laitiers  
 \* produits riches en graisses  
 \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée 