

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

3-juin

au

7-juin

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées bio vinaigrette				
		Taboulé oriental			
	Omelette sauce tomate	Sauté de bœuf aux poivrons		Saucisse fumée* (sans porc : boulettes de soja)	Poisson pané & citron
		Ratatouille niçoise			Choux fleurs bio persillés
	Riz parfumé			Pâtes bio	
	Fromage frais Chanteneige	Petit suisse sucré		St Paulin	Yaourt aromatisé
	Compote de pommes	Fruit de saison bio			
			<i>Bon Appétit</i>	Crème dessert vanille	Gâteau roulé au chocolat

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 10-juin au 14-juin

Scolarest  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Tomate bio au basilic	Courgettes bio bulgare
		Pizza Margherita		Hachis Parmentier	Ailerons de poulet barbecue
		Colin coco curry			
		Duo de haricots aux oignons			Pâtes Farfalles
		Fromage ail & fines herbes		Petit suisse aromatisé	Camembert
		Fruit de saison bio		Salade de fruits Acapulco	Crêpe au sucre vanillé

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

- 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



Bon  
appétit !

Menu de la semaine du **17-juin** ..... au ..... **21-juin** .....

**Scolarest**  
GÔÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon		Concombre bio à la menthe	 Concerto de céréales et légumes (salade de riz bio)
	Roulade de volaille cornichon	Carbonade de bœuf		Jambon* beurre (sans porc : œufs mayonnaise)	Symphonie marine (beignets de poisson citron)
	Quenelles natures sauce tomate	Boulgour bio à la ciboulette		Salade de pâtes aux légumes	Farandole de légumes (épinards à la crème)
	Haricots verts bio persillés	Edam		Fromage fondu Le Carré	Danse fromagère (coulommiers)
	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Gâteau Cake chocolat	Mélodie sucrée (fraises)	
	Compote pomme cassis				

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

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



Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du **24-juin** ..... au ..... **28-juin**

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Tomate bio à l'échalote		Salade de lentilles bio	Salade verte mimolette
	<u>Couscous garni</u> (agneau, semoule bio)	Steak haché au jus		Roulé au fromage	<u>Paella de la mer</u>
		Purée de pommes de terre		Courgettes à l'italienne	
		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Brebis crème
	Emmental	Fruit de saison		Tarte abricotine	Ananas frais bio
	Ile flottante				

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 **1-juil.** ..... au ..... **5-juil.**

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
  	<b>STOCK TAMPON</b> Pâté de volaille cornichon	Pastèque		Salade de pâtes bio	 pique-nique
  	Raviolis & fromage râpé	Saucisses de porc* (sans porc : poisson pané citron)		Filet de poulet au jus  Duo brocolis choux fleurs	<b>Au menu :</b> Club pain de mie thon Chips Yaourt à boire Berlingot compote Eau bouteille
	/	Yaourt aromatisé		Camembert	
 	Compote	Fruit de saison bio		Mousse au chocolat	

 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