

Bon
appétit !

Menu de la Semaine du

1-oct.

au

5-oct.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de riz arlequin	Céleris bio rémoulade		Feuilleté fromage	Salade de tomates
	Beignets de poisson citron	Steak haché sauce barbecue	 MIAMMM!!	Rôti de bœuf jus à l'échalote	<u>Gratin de pâtes au jambon de porc</u> (sans porc : pâtes lunes au fromage)
	Epinards bio à la crème	Pommes noisettes		Poêlée de légumes	
	Camembert	Petit suisse aromatisé		Cœur Cendré	Fromage frais Fromy
		Fruit de saison		Fruit de saison bio	Compote pomme banane bio
	Flan nappé caramel				

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 8-oct. au 12-oct.



SEMAINE DES SAVEURS : LES POMMES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre	Radis beurre	<p>ACIDULEE</p> <p>SUCREE</p> <p>CROQUANTE</p> <p>PARFUMEE</p>	Salade verte	Betteraves bio aux pommes
	Sauté de veau à l'indienne aux pommes	Filet de poulet forestier		Saucisse de porc fumée (sans porc : omelette piperade)	Dos de colin ciboulette
	Haricots verts aux oignons	Pâtes bio		Purée de céleris aux pommes	Riz valencienne
	Yaourt sucré bio	Fromage aux noix		Yaourt bio à la vanille	Fromage frais Kiri
	Fruit de saison (Nashi)	Compote pomme coing		Gâteau pomme cannelle	Chocolat liégeois

- 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 15-oct. au 19-oct.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Choux rouges vinaigrette	Salade verte			Salade de haricots verts bio
				Pizza Margherita	
	Carbonade de bœuf	Quenelles bio natures aux olives		Colin doré au beurre	Hachis Parmentier
		Carottes persillées		Gratin de choux fleurs	
	Pâtes coquillettes				
	Coulommiers	Petit suisse sucré		Fromage frais fouetté	St Nectaire
	Compote de poires bio			Fruit de saison bio	Liégeois vanille
		Cookies			

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' dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.»