

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

*Du 3 au 7 novembre 2025*



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne oignons blancs s/s viande - s/s porc : Betteraves vinaigrette persillées	Flan de carottes, chèvre et graines de courge	Velouté de potiron	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Galette végétarienne épeautre provolone  & Épinards à la crème	Croustillant au fromage bio  & Petits pois	Parmentier de colin d'Alaska & Purée de pommes de terre	Steak haché de bœuf sauce aux oignons s/s viande : Pavé de colin mariné au thym citron poivre  & Pommes smiles
Petit fromage blanc sucré aux fruits	Yaourt nature au sucre de canne bio	Tomme blanche	Vache qui rit
Purée de pomme banane	Yaourt brassé aux fruits mixés	Clémentine	Gâteau façon napolitain



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles






Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

*Du 10 au 14 novembre 2025*



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Crêpes au fromage		 Carottes râpées vinaigrette au miel	 Velouté de légumes
Filet de colin sauce oseille & Riz	FÉRIÉ	Saucisse fumée s/s viande - s/s porc : Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux & Pommes vapeur	Filet de poulet sauce aigre doux s/s viande : Filet de colin Meunière & Carottes rondelles
Saint Nectaire		Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé
Orange		Clémentines	 Cookie chocolat blanc cranberries



Plats préparés sur place  
avec des produits, de préférence, bio et locaux



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

*Du 17 au 21 novembre 2025*



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc bio vinaigrette et noix	 Quiche lorraine s/s viande - s/s porc : Quiche au fromage	 Carottes râpées vinaigrette au miel	Saucisson sec beurre s/s viande - s/s porc : Salade verte aux graine de sésame
Sauté de poulet bio sauce crème de poivrons s/s viande : Pané de blé, fromage et épinards  & Haricots beurre ciboulette	Rôti de porc sauce chorizo s/s viande - s/s porc : Pavé de colin mariné thym, citron poivre  & Pennes	Chili sin carne  & Riz	Filet de colin pané  & Chou fleur persillé
Yaourt nature au sucre de cane bio	Édam bio	Emmental bio	Yaourt aromatisé vanille bio
Fruits bio	Coupelle de fruits au naturel	Fruit	Clémentines



**Plats préparés sur place  
avec des produits, de préférence, bio et locaux**



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# MENU RESTAURATION SCOLAIRE

*Du 24 au 28 novembre 2025*



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves au thon	 Carottes râpées Vinaigrette au miel	 Velouté de carottes	Œuf dur sauce béarnaise
Filet de poulet sauce suprême s/s viande : Filet de colin aux épices & Poêlée de légumes	Boulettes au butternut, lentilles corail et mozzarella & Purée de courgettes et pommes de terre	Saucisses fumée et lentilles  s/s viande - s/s porc : Omelette et pommes vapeur	Filet de colin meunière & Jeunes carottes vapeur
Tomme grise bio	Fraidou	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé à la framboise bio
 Crème dessert chocolat bio	 Purée de pommes cannelle	Clémentines	 Cookies



**Plats préparés sur place  
avec des produits, de préférence, bio et locaux**



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE