

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 5 au vendredi 9 mai 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées au vinaigre de cidre	Saucisson à l'ail et beurre s/s viande - s/s porc : Tomate basilic		Tartare de courgettes Sauce fromage blanc persil
Boulette à l'agneau sauce orientale s/s viande : Tortillas & Haricots beurre persillés	Émincé de volaille sauce poulette s/s viande : Pavé de colin mariné à la provençale & Coquillettes bio	Férié	Filet de colin pané & Pommes vapeur
Yaourt nature sucré	Dessert lacté saveur chocolat		Yaourt nature et sucre
Fruit bio	Fruit bio		Tarte flan pâtissier



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 12 au vendredi 16 mai 2025



LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre Vinaigrette à l'échalote	Quiche camembert pommes	Tomate bio au vinaigre balsamique	Coleslaw aux cranberries
Rôti de dinde sauce aux épices s/s viande : Filet de colin sauce aux agrumes & Petits pois	Sauté de bœuf sauce stroganof s/s viande : Galette végéta- rienne à l'épeautre et fromage provolone & Riz	Omelette bio & Haricots verts bio vapeur	Filet de colin meunière & Frites
Bonbel	Yaourt aromatisé	Gouda bio	Yaourt aromatisé à la framboise bio
Mousse au chocolat au lait bio	Fruit	Pomme	Crumble aux pommes



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles




Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 19 au vendredi 23 mai 2025



 LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
Melon	Carottes râpées bio au persil	Tomates à l'huile d'olive	Concombre au thon
Croq du fromager & Courgette sauce tomate	Sauté de bœuf bio sauce aux oignons grelots s/s viande : Tortillas & Tortis bio	Tajine poulet aux fruits secs s/s viande : Pané blé fromage et épinard & Semoule	Filet de colin aux épices & Haricots beurre
Édam bio	Yaourt aromatisé à la fraise bio	Fromage fondu (Kiri)	Fromage frais bio (Chanteneige)
Flan saveur vanille nappé caramel	Fruit bio	Poire	Clafoutis aux abricots



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 26 au mardi 27 mai 2025



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tartare de courgette bio et vinaigrette aux agrumes	Pizza au fromage		
Boulettes de bœuf au curry s/s viande : Filet de colin sauce pesto rosso & Épinards bio à la crème	Nuggets de maïs et ketchup & Purée pommes de terre et carottes	Férié	Pas cours
Petit fromage blanc nature sucré	Yaourt nature et sucré		
Purée de pomme fraise cassis bio	Fruit bio		



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE