

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette beurre s/s porc - s/s viande : Betteraves ciboulette	Quiche julienne de légumes et lardons s/s viande - s/s porc : Radis beurre	Salade verte aux noix	Carottes râpées au citron
Sauté de volaille bio sauce normande s/s viande : Pavé de colin mariné à la provençale & Riz bio	Sauté de bœuf à la hongroise & Petits pois à l'étuvée	Spaghettis bolognaise s/s viande : Bouchées au camembert & Chouf leur et ciboulette	Filet de colin sauce oseille & Haricots verts vapeur
Camembert bio	Yaourt aromatisé à la framboise bio	Petits fromage blanc sucré aux fruits	Emmental bio
Crème dessert vanille bio	Flan saveur vanille nappé de caramel	kiwi	Clafoutis ananas coco



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé à la menthe	Concombre au basilic	Salade coleslaw
FERIÉ	Pané de fromager bio & Carottes rondelles bio	Brandade de poissons	Boulettes à l'agneau sauce curry s/s viande : Filet de colin sauce ciboulette & Pommes rissolées
	Tome grise bio	Fromage fondu (Petit Louis)	Petit fromage blanc sucré aux fruits bio
	Fruit bio	Purée de pomme bio	Beignet au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage		Tomate bio au basilic
Saucisse de Toulouse s/s viande - s/s porc : Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone & Purée	Nuggets de maïs et ketchup & Épinards à la crème	FÉRIÉ	Pavé de colin mariné à la provençale & Boulgour bio à la tomate
Yaourt aromatisé	Camembert bio		Emmental bio
Pomme	Kiwi		Gâteau basque



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE