

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du 4 au 8 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Demis pomelos bio sucré	Carottes râpées à l'orange	Velouté de potiron	Betteraves au thon
Omelette & Coquillettes bio	Pané du fromager & Petits pois à l'étuvée	Escalope de volaille grillée s/s viande : Brandade de poisson & Chou-fleur vapeur	Marmite de poissons sauce citron & riz 3 saveurs
Édam bio	Yaourt nature sucré	Camembert	Yaourt aromatisé vanille bio
Brassé à la pulpe de fruits bio	Clémentines	Liégeois chocolat	Gâteau vendéen



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du 12 au 15 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpes au fromage	Cervelas vinaigrette s/s viande - s/s porc : Carottes râpées bio persillées	Veloutée de 8 légumes
FÉRIÉ	Bœuf braisé sauce bourguignonne s/s viande : Bouchées au camembert & Purée	Couscous poulet s/s viande : Omelette bio & Semoule	Filet de colin à l'oseille & Carottes rondelles
	Saint-Nectaire	Tomme grise bio	Yaourt aromatisé
	Purée de pomme bio	Fromage blanc bio	Poire



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du 18 au 22 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert	Pâté de foie au oignons s/s viande - s/s porc : Céleri bio sauce rémoulade	Œuf dur sauce tartare	Salade verte aux pignons de pin
Cervelas Obernois s/s viande - s/s porc : Croq du fromager & Frites	Filet de colin d'Alaska & Riz bio	Cordon bleu s/s viande : Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux & Haricots beurre persillés	Croquettes d'épinards blé emmental & Chou-fleur vapeur
Yaourt nature sucré	Édam bio	Emmental	Yaourt nature
Pomme bicolore	Purée de pomme poire bio	Crème dessert saveur vanille bio	Chou Chantilly



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du 25 au 29 novembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Endives aux pommes	Velouté de carottes	Œuf dur bio et sauce béarnaise
Escalope de volaille sauce forestière s/s viande : Pavé de poisson & Boulgour à la tomate	Côte de porc sauce picarde s/s porc - s/s viande : Nuggets de maïs ketchup & Purée de pommes de terres et butternut	Omelette & Ratatouille	Sauté de bœuf bio sauce sambal s/s viande : Filet de colin & Tortis
Dessert lacté saveur chocolat	Cantal	Bondel	Yaourt nature sucré
Orange	Poire	Mousse au chocolat	Cookie aux pépites de chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE