

Menus Restauration Scolaire

Du 3 au 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Pâté de foie cornichon s/s viande : Tomate au basilic	Concombre à l'estragon	Carottes râpées bio et vinaigrette à l'huile d'olive
Filet de poulet froid mayonnaise s/s viande : Pavé de poisson mariné thym citron poivre & Piémontaise de chou-fleur froide	Rôti de dinde Sauce basquaise s/s viande : Croq du fromager & Coudes	Chili corn carne s/s viande : Tortillas et riz	Dos de colin à l'oseille & Brocolis
Yaourt sucré	Laitage au chocolat	Yaourt aromatisé	Fromage frais Tartare ail et fines herbes
Purée de pomme fraise cassis bio	Nectarine	Fruit	Gâteau au fromage blanc à le fleur d'oranger



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 10 au 14 juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Saucisson à l'ail s/s viande - s/s porc : Concombre à la bulgare	Œuf dur sauce tartare	Carottes râpées vinaigrette
Galette végétarienne épeautre provolone & Épinards à la crème / pommes de terre	Pavé de poisson marinée à la provençale & Chou fleur vapeur	Couscous poulet s/s viande : Nuggets de maïs & Semoule	Bœuf braisé aux olives s/s viande : Dos de colin & Coquillettes
Yaourt nature	Camembert bio	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré bio
Orange	Crème dessert saveur vanille	Prunes	 Pêche



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 17 au 21 juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves aux fines herbes	Pizza au fromage	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Tomates bio et vinaigrette à l'huile d'olive
Sauté de bœuf sauce sambal s/s viande : Pavé de poisson marinée thym citron poivre & duo de carottes	Petits panés de blé & Poêlée de légumes	Spaghettis bolognaise s/s viande : Omelette & Spaghettis	Dos de colin sauce aurore & Petits pois à l'étuvée
Laitage saveur vanille	Yaourt aromatisé Saveur banane bio	Saint –Paulin	Petits suisse aux fruits bio
Purée de pomme	Fruit	Pêche plate	Tarte au flan pâtissier



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du 24 au 28 juin 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Demi pomelos bio sucré	Carottes râpées ciboulette	Salade de perles, tomates, concombre et mozzarella	Melon
Sauté de bœuf sauce forestière s/s viande : galette végétarienne boulgour légumes & Pâtes bio	Longe de porc au caramel s/s viande - s/s porc : Dos de colin pané & Haricots verts vapeur	Paëlla s/s viande - s/s porc : Poisson pané & riz	Dos de colin lieu Sauce à la provençale & Pommes américaines
Camembert bio	Yaourt nature	Gouda	Emmental bio
Liégeois saveur chocolat bio	Abricots frais	Fruit bio	 Clafoutis aux abricots



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE