




MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du 1^{er} au 5 décembre 2025



LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes cornichon s/s viande - s/s porc : Betteraves vinaigrette à l'échalote	 Flan camembert pomme	 Salade de farfalles au poulet vinaigrette au curry s/s viande : Carottes râpées aux pistaches	 Velouté de légumes
Paupiette de dinde sauce caramel s/s viande : Tortillas & Purée de pommes de terres bio	Couscous de légumes & Semoule	Cordon bleu s/s viande : Palet à l'emmental & Ratatouille	Filet de colin Sauce citron & Épinards béchamel
Vache qui rit	Yaourt nature au sucre de canne bio	Yaourt nature et sucre	Camembert bio
 Mousse au chocolat	 Purée de pomme-poire	Clémentines	 Cookies chocolat



**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 8 au 12 décembre 2025

Menu Scolaire Bio 15%

LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées bio miel et citron	 Œuf dur et sauce cocktail	 Velouté de potiron
Sauté de porc sauce barbecue s/s viande - s/s porc : Galette végétarienne épeautre et fromage provolone & Haricots beurre persillés	Haché au poulet sauce tomate basilic s/s viande : Crocq végétarien fromage & Riz et courgettes sauce tomate	Pennes sauce butternut carotte fromage de brebis	Filet de hoki sauce crème tomate & Boulgour et poêlée forestière ail persil
Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre	Délice d'emmental	Tomme grise bio
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Pomme rouge	 Purée de pommes	 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

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	 MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves bio vinaigrette	 Velouté légumes		Cœuf dur mayonnaise
Rôti de porc Sauce moutarde s/s viande - s/s porc : Pané du fromager & Pommes rissolées et Ratatouille	Tortillas & Coudes	Menu de Noël 	Pavé de colin mariné huile d'olive et citron verts & Petits pois
Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Camembert
Coupelle de fruits au naturel	Yaourt brassé aux fruits bio		Fruit



**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