

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du 1^{er} au 5 décembre 2025



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



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 Sauté de porc sauce barbecue s/s viande - s/s porc : Galette végétarienne épeautre et fromage provolone & Haricots beurre persillés	 Carottes râpées bio miel et citron Haché au poulet sauce tomate basilic s/s viande : Crocq végétarien fromage & Riz et courgettes sauce tomate	 Œuf dur et sauce cocktail Pennes sauce butternut carotte fromage de brebis	 Velouté de potiron 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		 Œuf 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