

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 3 au 7 mars 2025

Menu Scolaire Bio 15%



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI  MENU DE CARNAVAL
Macédoine de légumes Mayonnaise	Rillettes/Cornichon s/s viande - s/s porc : Salade verte aux graines de sésame	Velouté de légumes	Salade Arlequin
Haché de veau sauce cresson s/s viande : Tortillas & Pommes vapeur	Croq du fromager & Haricots verts vapeur	Cordon bleu s/s viande : Farfalles à la ratatouille et au fromage & Petits pois à l'étuvée	Filet de colin sauce pesto rosso & Pomme paillason
Petit fromage blanc nature sucré	Yaourt aromatisé à la framboise bio	Camembert	Édam bio
Clémentines	Kiwi	Fromage blanc bio et sucre	Beignets au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 10 au 14 mars 2025

Menu Scolaire Bio 15%



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves au chèvre	Pizza tomate poulet S/S viande : Salade Massai	Œuf dur sauce tartare	Salade de riz au thon
Paupiette de volaille au romarin s/s viande : Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux & Coquillettes	Omelette & Ratatouille	Filet de poulet grillé s/s viande : Croquettes d'épinards blé emmental & Riz à la mexicaine	Pavé de colin marinée huile d'olive et citron vert & Carottes vichy bio
Fromage frais (St Morêt)	Emmental bio	Yaourt nature sucré	Fromage fondu (Délice d'emmental)
Liégeois chocolat	Poire	Purée de pomme fraise	Clafoutis aux mandarines



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 17 au 21 mars 2025

Menu Scolaire Bio 15%



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Velouté de potiron	Saucisson à l'ail et beurre s/s viande - s/s porc : Salade façon Caesar	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Chou rouge au thon
Nuggets de maïs et ketchup & frites	Filet de colin aux agrumes & Julienne de légumes	Tajine poulet aux fruits secs s/s viande : Galette végéta- rienne blé fromage épinards & Semoule au curcuma	Filet de colin pané & Haricots verts bio ciboulette
Dessert lacté saveur chocolat	Yaourt aromatisé	Petit fromage blanc sucré aux fruits	Yaourt aromatisé vanille bio
Pomme	Purée de pomme coing	Poire	Cookie chocolat blanc cranberries



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles




Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE



MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 24 au 28 mars 2025



LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Betteraves persillées	Quiche forestière	Velouté aux poireaux	Rillettes et cornichons s/s viande - s/s porc : Carottes râpées bio au citron
Rôti de dinde aux épices s/s viande : Galette végéta- rienne à l'épeautre et fromage & Purée de pommes de terre et butternut	Sauté de poulet bio waterzoï s/s viande : Croq végétarien fromage & Épinards bio à la crème	Pané du fromager & Pommes vapeur	Omelette & Haricots beurre sautés
Milanette	Édam bio	Yaourt nature et sucre	Yaourt aromatisé
Orange	Mousse au chocolat bio	Yaourt brassé aux fruits mixés	Gâteau noix de coco et pépites de chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE