

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Du lundi 3 au 7 février 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes et cornichon s/s porc - s/s viande : Œuf dur	Quiche brie pomme	Betteraves à l'échalotte	Endives vinaigrette
Saucisse de Toulouse s/s porc - s/s viande : Tortillas & Coquillettes	Beignets de calamars ketchup & Haricots beurre sautés	Tagliatelle façon carbonara s/s porc - s/s viande : Galette de blé, tomate et mozzarella & Pâtes	Filet de colin Sauce basilic & Boulgour à la tomate
Yaourt nature et sucré	Camembert bio	Bûche de laits mélangés	Édam
Orange	Yaourt brassé aux fruits bio	Fruit bio	Crêpe sucrée



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

MENU RESTAURATION SCOLAIRE

Menu Scolaire Bio 15%

Du lundi 24 au 28 février 2025

LUNDI	MARDI	 JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert	Pizza royale s/s viande : Œuf dur mayonnaise	Salade façon Caesar s/s viande : Salade piémontaise	Pâté en croute et cornichons s/s viande - s/s porc : Carottes râpées, jus de citron, fromage ail et fines herbes
Haché d'agneau sauce forestière s/s viande : Croquettes d'épinards blé emmental	Tortillas & Ratatouille	Couscous aux légumes & Semoule	Filet de colin mariné au thym citron poivre & Pommes vapeur
Yaourt aromatisé	Saint-Nectaire	Fromage fondu (carré Président)	Petit fromage blanc sucré aux fruits bio
Purée pomme banane bio	Crème dessert chocolat bio	Fruits bio	Clafoutis pommes cannelle



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE