


Bon
appétit !

Menu de la Semaine du **7-déc.** au **11-déc.**

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI

Carottes bio râpées vinaigrette 


Sauté de porc* sauce charcutière
(sans viande : colin citron estragon)

Pommes vapeur

Fromage fondu Le Carré

Mousse au chocolat


MARDI


Crêpe au fromage


Boulettes de soja sauce barbecue


Courgettes persillées

Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio 

MERCREDI






JEUDI

Roulade de surimi mayonnaise


Spaghettis bolognaise & fromage râpé
(sans viande : cappellettis au fromage)

/

Compote pomme fraise bio 

VENDREDI

Salade verte

Poisson pané citron 

Epinards bio à la crème

Petit suisse sucré

Beignet aux pommes

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers * produits riches en graisses ** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



* Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre

Bon
appétit !

Menu de la semaine du 14-déc. au 18-déc.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte			Céleris rémoulade paprika
	Salade de pâtes			REPAS DE FIN D'ANNEE	
	Bœuf en daube (sans viande : omelette)	Gnocchis tomate fromage			Emincé de poulet au romarin (sans viande : thon niçoise)
	Carottes persillées				Riz bio créole
		Chanteneige bio			Brie
	Yaourt sucré				Compote de poires
	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille			

Viandes, poissons
et oeufs

Légumes
& fruits

Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

produits
laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



"Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier."