Bon appétit !

Menu de la Semaine du 31-août au 4-sept.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre bio bulgare		Crêpe fromage	Pastèque
	Gratin de gnocchi à la tomate		Rôti de dinde jus aux herbes Epinards à la crème	Filet de poisson meunière Pommes de terre persillées
	Yaourt aromatisé		Vache Picon	Gouda bio
	Eclair au chocolat		Fruit de saison bio	Flan vanille nappé caramel

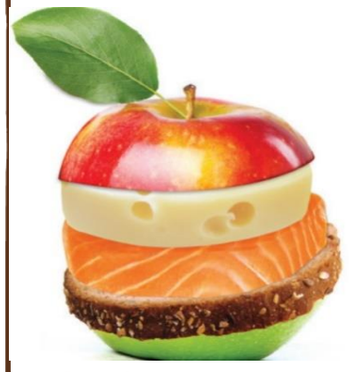
Viandes, poissons et oeufs — Légumes & fruits — Produits céréaliers, féculents et légumes secs — produits laitiers — * produits riches en graisses — ** desserts sucrés

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 7-sept. au 11-sept.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte	miam!	Melon	Pâté de campagne* cornichon
	Salade de riz bio	Vegetarian 100%			
	Ailerons de poulet barbecue	Lentilles à l'indienne		Sauté de bœuf aux oignons	Pennes au thon à la sétoise
	Gratin de courgettes	Semoule bio		Haricots verts bio	
	Brie	Emmental		Petit suisse aromatisé	Fromage ail & fines herbes
	Fruit de saison	Compote pomme fraise		Tarte abricotine	Fruit de saison bio

"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

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

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 14-sept. au 18-sept.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate au basilic	Pizza Margherita		Rillette de thon	Pastèque
	Sauté de veau forestier	Gratin d'œufs choux fleurs bio		Rôti de porc* jus aux herbes	Nuggets de poisson citron
	Blé bio			Purée de potiron	Ratatouille & riz bio
	Edam	Petit suisse sucré		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Flan vanille	Salade de fruits Acapulco		Fruit de saison bio	Muffin chocolat vanille

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE — gaspillagealimentaire.fr

"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.

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

Bon appétit ! Menu de la Semaine du 21-sept. au 25-sept.

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté de volaille	Carottes bio râpées vinaigrette huile de noix VIVE L'AUTOMNE	PARFUM D'AUTOMNE	Concombre bio bulgare Vegetarian 100%	Tomate bio vinaigrette
	Hachis Parmentier	Emincé de poulet aux pommes		Escalope pané végétal	Colin sauce américaine
		Petits pois au jus		Pâtes coquillettes	Chou Romanesco
	Chanteneige bio	Yaourt sucré		Buchette de lait mélangé	Gouda
	Compote de pommes	Raisins		Mousse au chocolat	Gâteau spéculoos

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 28-sept. au 2-oct.

Scolarest — GOÛT · PARTAGE · PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts bio vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade verte	Salade Coleslaw bio
	Chipolatas grillées*	Mijoté de bœuf		Tajine de pois chiches	Poisson pané citron
	Frites & ketchup	Carottes bio persillées		Semoule bio	Epinards à la crème
	Petit suisse aromatisé	Fromage fondu Le Carré		Camembert	Emmental
	Fruit de saison	Ile flottante		Compote pomme pêche	Gaufre au chocolat

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