


Menu Restauration Scolaire

Du lundi 29 avril au 3 mai 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur sauce cocktail	 Flan courgette et chèvre	Carottes râpée bio vinaigrette	Radis beurre
Bœuf braisé sauce au poivre S/viande - S/porc : Dos de colin & Boulgour à la tomate	Médallions de volaille aux agrumes S/viande : Croq fromage & Purée	Tagliatelles Carbonara S/viande - S/porc : Omelette & pâtes	Dos de colin sauce matelotte & Haricots verts
Petit suisse nature bio	Tomme blanche	Petit Louis	Yaourt aromatisé
Pomme	Crème dessert vanille bio	Orange	Grillé aux abricots



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 6 au 10 mai 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Galantine pistachée oignon blanc S/viande - S/porc : Concombre façon Tzaziki	Macédoine au surimi	Tomate vinaigrette
Longe de porc aux herbes S/viande - S/porc : Steak végétal sarraazin lentilles poireaux & Julienne de légumes	Filet de poulet aux champignons S/viande : Poisson pané & Haricots verts vapeur	Croq de porc pané à la tomate & Épinards à la crème S/viande - S/porc : Tortellonis aux 4 fromage sauce crème	Do de colin sauce corail & Blé aux petits légumes
Vache qui rit	Camembert	Yaourt sucré	Emmental bio
Fruit bio	Brassé à la pulpe de fruits bio	Kiwi	Gâteau au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 13 au 17 mai 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi Au rythme de l'Afrique
Rillettes cornichon S/viande - S/porc : Œuf dur sauce béarnaise	Tomate à l'huile d'olive	Concombre à l'estragon	Salade Al Jazar (bâtonnets de carottes, coriande, parika, cumin)
Sauté de porc sauce chorizo S/viande - S/porc : Croq du fromager & Flageolets	Poisson pané & Petit pois carottes	Couscous boulettes S/viande : Omelette & Semoule au curcuma	Poulet Neï (aiguillette de poulet sauce beurre de cacahuète) S/viande : Steak végétal & Mélange de 3 riz
Milanette	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Laitage saveur vanille
Compote de pomme poire bio	Nectarine	Crème dessert chocolat bio	Salade de fruits exotiques



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 20 au 24 mai 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté en croute & cornichon S/viande - S/porc : Radis beurre	 Pizza royale S/viande : Carottes râpées vinaigre balsamique	-	Tomate bio au chèvre
Sauté de bœuf carottes S/viande : Croq fromage & Cordiale de légumes	Côte de porc à la Lyonnaise S/viande - S/porc : Omelette & Choux de Bruxelles	Brandade de poisson & salade verte	Steack haché S/viande : Filet de colin au jus & Haricots verts
Camembert	Laitage au chocolat	Yaourt aromatisé	Emmental stick
Fromage blanc nature bio	Pommes Golden	Nectarine	Crêpes Bretonne fraîches et pâte à tartiner



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 27 au 31 mai 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Melon	Flan aux fromage		
Boulette de bœuf charolaise sauce provençale S/viande : Poisson pané & Riz	Rôti de dinde froid mayonnaise S/viande : Pain bagnat océan & Salade de pâtes froides	FERIÉ	PAS COURS
Emmental bio	Yaourt à boire saveur fraise		
Brassé à la pulpe de fruits	Pêche		



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE