

# Menu Restauration Scolaire

*Du lundi 4 au 8 mars 2019*



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes	Œuf dur bio Sauce cocktail	Saucisson sec S/viande, S/porc : Concombre à l'aneth	Carottes râpées à l'orange
Cervelas Obernois S/viande : Estouffade de bœuf à l'ancienne  & Purée muscade	Filet de poisson pané  & bâtonnets de carottes sautées	Escalope milanaise S/viande : Steak végétal  & Haricots verts	Longe de porc sauce provençale S/viande, S/porc : Dos de colin à la fondue de poireaux & Boulgour à la tomate
Petits suisse sucré	Carré Président	Yaourt aromatisé	Camembert bio
Brassé à la pulpe de fruits	Orange	Crème dessert chocolat bio	Clémentines



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# Menu Restauration Scolaire

*Du lundi 11 au 15 mars 2019*



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade Coleslaw	Cake poivrons mozzarella 	Tomate à l'huile d'olive	Cervelas vinaigrette S/viande, S/porc : Concombre façon Tzaziki
Jambon S/viande, S/porc : Steack végétal  & Frites	Tranchettes de poulet au paprika S/viande : Croc fromage  & Haricots beurre aux oignons	Lasagne bolognaise	Saumonette sauce crevettes  & choux-fleur aux fines herbes
Saint Paulin bio	Laitage au chocolat	Délice emmental	Édam bio
Compote de pomme fraise	Fruit bio	Pomme Golden	Madeleine au beurre



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# Menu Restauration Scolaire

*Du lundi 18 au 22 mars 2019*



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri bio rémoulade	Pizza royale S/viande : Tomate féta menthe	Œuf dur sauce mayonnaise	Carottes râpées aux pignons de pin
Rôti de veau sauce Marengo S/viande : Omelette  & Brocolis aux fines herbes	Boulettes de bœuf charolaises à l'italienne S/viande : Filet de colin sauce citron  & Haricots verts ciboulette	Cassoulet Toulousain  S/viande, S/porc : Poison pané & Jeunes carottes sautées	Frites de poulet ketchup S/viande : Croq' fromage  & Crousti frites
Yaourt sucré	Tomme blanche	Laitage saveur vanille	Yoco tube framboise
Brassé à la pulpe de fruits	Crème dessert saveur vanille bio	Poire	Muffin aux pépites de chocolat



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

# Menu Restauration Scolaire

*Du lundi 25 au 29 mars 2019*



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave bio à l'échalote	Fromage de tête vinaigrette S/viande S/porc : Concombre à la menthe	Carottes râpées vinaigrette	Tomate au vinaigre balsamique
Côte de porc sauce savoyarde S/porc : Rôti de dinde sauce catalane S/viande : Steak végétal & Petit pois à l'étuvée	Filet de poulet grillé S/viande : Omelette  & Haricots beurre aux fines herbes	Hachis Parmentier  S/viande : Steak fromage & purée	Filet de colin doré au beurre  & Blé aux petits légumes
Vache qui rit	Camembert	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré bio
Crème dessert praliné	Kiwi	Pomme	Cookies au chocolat



Fournisseur : SAGERE  
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE