

Menus Restauration Scolaire

Du lundi 4 au vendredi 8 janvier 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Allumettes au fromage	Œuf dur bio sauce béarnaise	Pâté de lapin cornichon S/S viande , S/S porc : Salade de maïs et haricots rouges
Bœuf braisé à l'italienne S/S viande : Omelette & Purée à la muscade	Calamars à la romaine & Pommes vapeur	Nuggets de maïs & Petits pois	Dos de colin Sauce aneth & Riz
Carré frais bio	Édam bio	Laitage au chocolat	Kiri
Mousse au chocolat	Compote pomme pêche	Poire	Galette des rois



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du lundi 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio et pignons de pin	Pizza royale s/s viande : Carottes râpées vinaigrette	Pâté en croute cornichon s/s viande - s/s porc : Macédoine à la russe	Concombre à la crème
Omelette fraîche & Pâtes	Émincé de volaille sauce poulette s/s viande : Croq' fromage & Haricots vert vapeur	Potée aux lentilles s/s viande - s/s porc : Bouchées poisson & Ratatouille	Dos de colin Sauce safranée & Purée
Petit suisse sucré	Camembert	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire
Clémentines	Crème dessert chocolat bio	Compote pomme framboise	Orange



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du lundi 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI Menu Canada 	VENDREDI
Demi pamplemousse sucré	Feuilleté de poulet à la normande s/s viande : Œuf dur sauce cocktail	Coleslow aux cranberries	Salade Bollywood bio
Filet de volaille Sauce curry s/s viande : Croq' fromage & Frites	Kefta de volaille à l'orientale s/s viande : Dos de colin Sauce citron & Semoule	Hachis canadien s/s viande : Omelette & Purée	Aiguillettes de blé et fromage & Pennes
Emmental bio	Yaourt aromatisé bio	Vache qui rit	Fromage fouetté de Mme Loick
Compote pomme mirabelle	Liégeois saveur vanille caramel	Brownie noix et noix de pécan	Clémentines



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menus Restauration Scolaire

Du lundi 25 au 29 janvier 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Flan épinards et chèvre	Cervelas vinaigrette s/s viande - s/s porc : Carottes râpées au maïs	Œuf dur
Poisson pané & Riz	Ravioles betteraves rouges emmental	Couscous boulettes s/s viande : Steak végétal & Semoule au curcuma	Jambon blanc s/s viande - s/s porc : Dos de colin meunière & Haricots verts
Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Chanteneige bio
Compote de pomme	Kiwi	Pomme bicolore	 Chou au chocolat



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE