

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 2 au vendredi 6 septembre 2019

| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Melon | Tomate emmental | | Concombre basilic |
| Sauté de bœuf aux olives S/viande : Omelette & Pommes sautées | Blanquette de volaille à l'ancienne S/viande : Poisson pané & Riz | Salade verte & Spaghetti bolognaise S/viande : Steak végétal & Spaghettis | Dis de colin pané citron & Chou fleur vapeur |
| Vache qui rit | Laitage au chocolat | Bombel | Emmental |
| Liégeois chocolat bio | Kiwi | Compote de pomme ananas | Gâteau au chocolat |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 9 au vendredi 13 septembre 2019



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Œuf dur bio sauce cocktail | Pizza royale  | Salamis beurre S/viande - S/porc : Tomate vinaigrette |  |
| Sauté de bœuf à l'échalote S/viande : Omelette & Coudes | Dos de colin sauce corail & Riz | Cordon bleu S/viande : Poisson pané & Petits pois à la française | |
| Laitage au chocolat | Édam bio | Saint Paulin bio | Menu de la rentrée |
| Orange | Pêche | Fromage blanc confiture | |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Macédoine à la russe | Saucisson sec S/viande - S/porc : Concombres à l'estragon | Melon | Carottes râpées miel et moutarde à l'ancienne |
| Estouffade de porc au miel & Purée S/viande - S/porc : Steack du fromager | Dos de colin à l'américaine & Carottes Vichy | Coucous boulettes S/viande : Omelette & semoule au curcuma | Pavé de poisson mariné thym citron poivre & Haricots beurre vapeur |
| Camembert bio | Kiri | Gouda | Milanette |
| Compote de pomme abricot | Fruit bio | Brassé à la pulpe de fruits bio |  Muffin aux pépites de chocolat |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 23 au vendredi 27 septembre 2019



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Betteraves bio aux noix | Cake au jambon fromage  S/viande - S/porc : Dés de concombre à la feta | Rosette beurre S/viande - S/porc : Tomate à l'huile d'olive | Melon |
| Escalope viennoise S/viande - S/porc : Omelette & Tortis | Emincé de volaille sauce barbecue S/viande : Dos de colin & Bâtonnets de carottes | Cassoulet Toulousain S/viande - S/porc : Omelette aux fines herbes & Courgette à la tomate | Dos de colin à la niçoise & Purée muscade |
| Petits suisses sucrés | Carré Président | Petit Louis | Camembert |
| Orange | Crème dessert saveur vanille bio | Compote 100% France pomme-cassis | Chou chantilly  |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE

Menu Restauration Scolaire

Du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2019



| Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Taboulé aux raisins | Feuilleté Hot dog S/viande - S/porc : Melon | Carottes râpées aux pignons de pin | Saucisson sec S/viande - S/porc : Betteraves vinaigrette |
| Estouffade de porc sauce Orloff S/viande - S/porc : Steak végétal & Poêlée potagère | Côte de porc à la moutarde à l'ancienne S/viande - S/porc : Steak végétal blé fromage épinard & Purée | Tajine de poulet et agneau aux raisins S/viande : Omelette & Semoule | Dos de colin sauce Matelotte & Chou fleur au gratin |
| Tomme blanche | Yaourt au sucre de canne bio | Petit Louis | Emmental bio |
| Compote de pomme bio | Brassé aux fruits | Mousse au chocolat | Tarte à la framboise |



Fournisseur : SAGERE
Cuisine centrale de Bresles



Produit élaboré dans l'atelier Pâtisserie de SAGERE