

Bon  
appétit !

Menu de la semaine du

7-janv.

au

11-janv.

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

**LUNDI**

- Pizza Margherita
- Emincé de poulet sauce forestière
- Carottes persillées
- Yaourt bio aromatisé
- Fruit de saison

**MARDI**

- Betteraves bio
- Raviolis gratinés
- Fromage ail & fines herbes
- Liégeois chocolat

**MERCREDI**

Vive le Roi !

**JEUDI**

- Salade verte
- Sauté de porc\* au paprika (sans porc : omelette)
- Purée bio de pommes de terre
- Petit suisse sucré
- Galette des rois

**VENDREDI**

- Salade de lentilles bio
- Filet de poisson meunière
- Gratin de choux fleurs
- Vache qui rit
- Salade de fruits Acapulco

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

"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

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-janv.** au **18-janv.**

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes		Salade verte aux croûtons	Taboulé oriental
	Sauté de veau marengo	Omelette fromage		Raclette* (saucisson*, jambon blanc*) (sans porc : boulettes de soja à la tomate)	Colin aux petits légumes
		Haricots verts bio		Pommes de terre & fromage à raclette	Epinards à la crème
	Riz créole			/	Fromage fondu Le carré
	Gouda bio	Petit suisse aromatisé			
				Compote pomme banane bio	Fruit de saison bio
	Flan chocolat	Biscuit gaufrette			

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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon appétit !

Menu de la Semaine du 21-janv. au 25-janv.

LUNDI  
REPAS ALLEMAND

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Salade de choux blancs & carottes



Saucisse\* curry à l'allemande  
(sans porc : omelette)

Purée de pommes de terre

Emmental bio



Flan nappé caramel

MARDI

Salade de riz

Colin d'Alaska doré au beurre

Ratatouille niçoise

Yaourt sucré bio



Eclair au chocolat

MERCREDI



JEUDI

Concombre bulgare

Bœuf en daube



Pâtes

Brie

Compote de poires bio



VENDREDI

Céleris rémoulade aux raisins



Steak de soja à la provençale

Lentilles

Fromage blanc à la vanille

Fruit de saison bio



- 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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Bon  
appétit !

Menu de la semaine du 28-janv. au 1-févr.

**Scolarest**  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  	Betteraves vinaigrette	Surimi mayonnaise	 	Salade Waldorf (céleris, noix, pomme)	Pâté de campagne* cornichon (sans porc : taboulé)
  	Aiguillettes de poulet aux poivrons	Quenelles bio sauce financière 		Rôti de bœuf jus au thym 	Poisson pané citron
 	Blé safrané	Carottes persillées		Pâtes 	Courgettes bio en gratin 
	Tomme blanche	Kiri		Yaourt sucré bio 	Croc'lait
 	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat		Fruit de saison 	Crêpe chandeleur 

 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 dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.