


Bon appétit !

Menu de la semaine du 21/2 au 25/2

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Taboulé aux légumes frais

 Emincé de dinde jus aux herbes

 Céleri rave braisé frais

Coulommiers



 Clémentines

MARDI

Salade de betterave aux pommes

Gnocchis parmesan mozzarella tomate

(plat complet)

 Yaourt nature sucré Local Bio 

 Poire

MERCREDI

Salade de haricots verts

Omelettes au fromage

Frites

Samos

le riz au lait à la vanille
"les desserts de ma mamie"

JEUDI

Carottes râpées aux raisins

 Bœuf Local émincé à l'irlandaise

Mousseline de céleri

Emmental

Gâteau de semoule aux raisins

VENDREDI

Cervelas en vinaigrette

 Hoki sauce crème

 Boulgour Bio pilaf

Fromage à tartiner

 Orange

 Viandes, poissons et oeufs


 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs


 produits laitiers


* produits riches en graisses
** desserts sucrés

 Viande Origine Française

 Produits de notre région

 Produits de saison

 Elaboré sur place

 Produits issus de l'agriculture Biologique

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.