



Menu de la semaine du **29/10/2018**

au

02/11/2018

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine 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 le service de restauration pour en bénéficier.»



BETTERAVE EN SALADE

FILET DE POULET SAUCE CHAMIGNON
s/v : QUENELLE CHAMIGNONS

PDT ROSTI

VACHE QUI RIT

MAESTRO VANILLE

SALADE VIGNERONNE
s/p s/v : SALADE D'OEUF

BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE
s/v : TOFU SAUCE TOMATE

COQUILLETTE

SAINT NECTAIRE

ORANGE

SALADE D'ENDIVES

ROTI DE PORC S/V
GALETTE DE SOJA

LENTILLE AUX CAROTTES

CAMEMBERT

COMPOTE POMME COING

CAROTTE CITRONNEE

SAUTE DE BŒUF AUX LEGUMES
s/v : FILET POISSON AUX LEGUMES

PUREE PDT / HARICOT VERT

CARRE FRAIS

CAKE CITRON

SALADE DE RADIS BLANC

PAVE DE HOKI EN SAUCE

BOULGOUR / PETITS LEGUMES

PETIT SUISSE NATURE

SALADE DE FRUITS FRAIS



Menu de la semaine du **05/11/2018**

au

09/11/2018

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine 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 le service de restauration pour en bénéficier. »



SALADE DE CHOU BLANC

PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE S/V POISSON SAUCE TOMATE

RIZ ET HARICOT BEURRE

YAOURT NATURE

CLAFOUTI AUX FRUITS

CELERI REMOULADE

SCE CARBONARA (Dinde) S/V BOLOGNAISE DE SOJA

PENNE

EMMENTAL

COMPOTE DE POMMES

SALADE DE CHAMPIGNONS

POISSON PANE / KETCHUP

PUREE DE PDT/ BROCOLIS

CAMEMBERT

YAOURT AUX FRUITS

SALADE DE PDT

JAMBON GRILEE AU CURRY S/V COLIN AU CURRY

BLE ET COURGETTES

SAMOS

POIRE

SALADE D ENDIVES

POULET AU JUS S/V TOFU AU JUS

SEMOULE AUX LEGUMES

CANTAL

FLAN CAMEL



Menu de la semaine du

12/11/2018

au

16/11/2018

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine 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 le service de restauration pour en bénéficier. »



BETTERAVE EN SALADE

ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR
S/V GALETTE
EPEAUTRE SAUCE CHASSEUR

PETIT POIS/CAROTTE

YAOURT NATURE

BANANE

SALADE VERTE

NUGGETS DE VOLAILLE
s/v : BEIGNET CHOU-FLEUR SAUCE FROMAGE BLANC

POELEE CAMPAGNARD (PDT/LEGUME)

TOMME BLANCHE

COMPOTE POMME FRAISE

MENU THEME Italie

0

0

SALADE DE CHOUX ROUGES

CABILLAUD A L'ARMORICAINE

RIZ / PETIT LEGUMES

FROMAGE BLANC NATURE

DONUTS

TABOULE

POT AU FEU BOEUF
S/V FILET DE POISSON

LEGUMES POT AU FEU / PDT

GOUDA

POMME



Menu de la semaine du **19/11/2018**

au

23/11/2018

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine 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 le service de restauration pour en bénéficier. »



CAROTTES RAPEES CITRONEES
CASSOULET SAUCISSE S/V CASSOULET DE POISSON
0
EMMENTAL
PETITS SUISSES AUX FRUITS

SALADE DE RIZ A L'INDIENNE
DAUBE DE BŒUF s/v : FLAN AUX LEGUMES
PUREE PDT/CELERI
YAOURT NATURE
POIRE

SALADE DE CELERI
EMINCE DE POULET FORESTIERE s/v : SAUCE FORESTIERE
FUSILLI ET CHOU FLEUR
BUCHE DE CHEVRE
FLAN VANILLE NAPPE CAREMEL

SALADE COLESLAW
RAVIOLIS DE BŒUF S/V GNOCCHI SAUCE TOMATE GRUYERE

SAINT PAULIN
COMPOTE DE FRUITS

ŒUF DUR VINAIGRETTE
PAVE DE COLIN
EBLY / FONDUE DE POIREAUX
PETIT SUISSE NATURE
TARTE AUX FRUITS



Menu de la semaine du **26/11/2018**

au

30/11/2018


MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine 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 le service de restauration pour en bénéficier. »



BETTERAVE ROUGE EN SALADE

CARBONADE DE BŒUF A L'ORANGE S/V FILET DE POISSON



SEMOULE ET CAROTTE

GOUDA

MAESTRO LIEGEOIS VANILLE

SALADE ENDIVE



CHOUROUTE GARNIE S/V CHOUROUTE VEGETALES



PETIT SUISSE NATURE

POIRE AUX SIROP

CAROTTE A LA SAUCE VERDURETTE



PAVE DE COLIN

FLAGEOLET PETITE DE TOMATE



CARRE FRAIS

YAOURT AROMATISE

SALADE DE CHOU CHINOIS


POULET A LA CREME ET CHAMPIGNONS S/V ŒUF DUR A LA CREME ET CHAMPIGNON

NOUILLE ET HARICOT VERT

MIMOLETTE

ECLAIR VANILLE

SALADE COLESLAW



MERLU EN SAUCE

RIZ ET FONDUE DE POIREAUX

YAOURT NATURE

ORANGE



Menu de la semaine du **03/12/2018**

au


07/12/2018



MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine 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 le service de restauration pour en bénéficier. »



SALADE DE CHOU BLANC 
NAGE DE POISSON (BOUILLON, LAIT DE COCO)
SEMOULE / RATATOUILLE
EMMENTAL
CREME DESSERT CHOCOLAT

BETTERAVES CIBOULETTE
SAUTE DE PORC CHARCUTIERE s/p s/v : GALETTE VEGETALE CHAMPIGNONS 
PUREE DE CAROTTE
FROMAGE BLANC
FRUIT AU SIROP

CONCOMBRES VINAIGRETTE
SAUTE DE BŒUF S/V QUICHE AUX LEGUMES  
PDT ET LEGUMES A POT AU FEU
SAMOS
FRUIT FRAIS

SALADE CAROTTE 
EMINCEE DE DINDE s/v : FALAFELS
GRATIN DE PATE
YAOURT NATURE
TARTE AUX POMMES

POIREAUX VINAIGRETTE
SAUMON OSEILLE
RIZ / BROCOLIS
TOMME BLANCHE
YAOURT AUX FRUITS