

# Restauration scolaire

Du lundi 25 au vendredi 29 avril 2022



SALAD BAR

Menu Végétarien

SALAD BAR

SALAD BAR

SALAD BAR

LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Pizza tomate/fromage	Salade de cervelas	Taboulé Chou fleur	Sardine ou Maquereau
Chili de légumes	Filet de poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Sauté de bœuf	Jambon à l'os
Pâtes	Riz Gratin de salsifis	Petits pois carottes	Purée maison Haricots verts
Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits
Glaces	Crème Mont Blanc	Pomme au four	Liégeois

\* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués  
Sur place par le chef  
et son équipe  
**Bon Appétit**



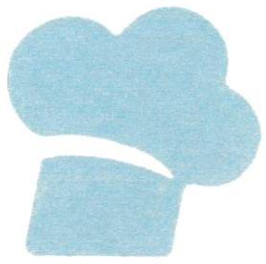
Chef de cuisine,  
M. GRENET

Infirmier,  
M. RAGUIN

Gestionnaire,  
Mme LAURENT  
Gestionnaire  
COLLEGE DELMEYER  
61320 CARROUGES

Principale  
Mme THIEBAUX





# Restauration scolaire

Du lundi 02 au vendredi 06 mai 2022



SALAD BAR



LUNDI 02

SALAD BAR



MARDI 03

SALAD BAR



Menu Vegetarien

JEUDI 05

SALAD BAR



VENDREDI 06

Pâté de foie	Salade Coleslaw	Œuf dur <i>(local - plein air)</i>	Croque Monsieur
Paupiette de volaille <i>(viande Française)</i>	Filet de poisson frais <i>(selon arrivage)</i>	Pâté Bourbonnais	Escalope de porc
Pâtes Fricassée de chou	Riz Gratin de courgettes	Salade verte	Semoule Poêlée navets et carottes
Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits
Petit suisse	Fromage blanc <i>(bio)</i>	Brownie crème anglaise <i>(fait maison)</i>	Fruits au sirop

\* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués  
Sur place par le chef  
et son équipe  
**Bon Appétit**



Chef de cuisine,  
M. GRENET

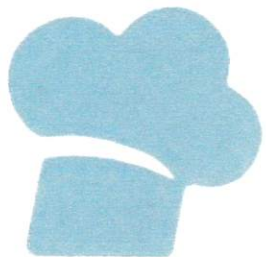
Infirmier,  
M. RAGUIN

Gestionnaire,  
M<sup>me</sup> LAURENT



Principale,  
M<sup>me</sup> THIEBAUX





# Restauration scolaire

Du lundi 09 au vendredi 13 mai 2022



SALAD BAR



LUNDI 09

Macédoine au thon

Spaghetti Bolognaise

Salade verte

Laitage / Fruits

Pot de crème  
*(produit local – Magny le desert)*

SALAD BAR



MARDI 10

Mousse de betteraves  
*(fait maison)*

Sauté de porc  
*(label rouge)*

Germes de blé  
Endives

Laitage / Fruits

Compote

SALAD BAR



JEUDI 12

Crudités

Poisson frais  
*(selon arrivage)*

Gratin de pommes de terre  
Panais

Laitage / Fruits

Chou crème/Chantilly/fraises  
*(maison)*

SALAD BAR



Menu Vegetarien

VENDREDI 13

Cake au fromage  
*(maison)*

Paella aux légumes

Laitage / Fruits

Mousse au Fruits  
*(maison)*

Nos plats sont Fabriqués  
Sur place par le chef  
et son équipe  
**Bon Appétit**



Infirmier,  
M. RAGUIN

Chef de cuisine,  
M. GRENET

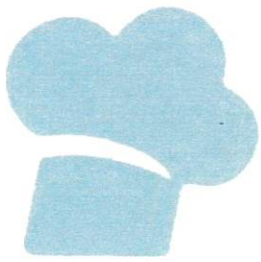
Gestionnaire,  
M<sup>me</sup> LAURENT

Principale,  
M<sup>me</sup> THIEBAUX

\* Sous réserve de modifications selon approvisionnement





# Restauration scolaire

Du lundi 16 au vendredi 20 mai 2022



SALAD BAR



LUNDI 16

SALAD BAR



MARDI 17

JEUDI 19

SALAD BAR



Menu Vegetarien  
VENDREDI 20

Assortiment de crudités	Crevettes	Tomates Mozzarella	Feuilleté au fromage
Boulettes de bœuf	Poisson frais <i>(selon arrivée)</i>	Escalope Milanaise	Œufs durs à la Florentine
Cœur de blé Haricots verts	Riz Chou-fleur à la crème	Pâtes Ratatouille <i>(maison)</i>	
Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage / Fruits	Laitage
Compote	Fromage blanc <i>(bio)</i>	Tiramisu au spéculoos <i>(maison)</i>	Fruits de saison

\* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués  
Sur place par le chef  
et son équipe  
**Bon Appétit**



Infirmier,  
M. RAGUIN

Chef de cuisine,  
M. GRENET

Gestionnaire,  
M<sup>me</sup> LAURENT



Principale,  
M<sup>me</sup> THIEBAUX



# Restauration scolaire

Du lundi 23 au mardi 24 mai 2022



Menu  
des  
Agents

SALAD BAR



LUNDI 23

MARDI 24

Crudités

Crudités



Viande froide  
(dinde et bœuf)

Filet de poisson frais  
(selon arrivage)

Pommes gaufrettes  
Salade verte

Poêlée de courgettes  
Riz  
(bio)

Laitage / Fruits

Laitage / Fruits

Far Breton

Cocktail de fruits



DE  
L'ASCENSION

\* Sous réserve de modifications selon approvisionnement

Nos plats sont Fabriqués  
Sur place par le chef  
et son équipe  
**Bon Appétit**



Infirmier,  
M. RAGUIN

*Raguin*

Chef de cuisine,  
M. GRENET

*Grenet*

Gestionnaire,  
M<sup>me</sup> LAURENT

*Laurent*  
COLLEGE LAURENT  
Gestionnaire  
67320 CARROUGES

Principale,  
M<sup>me</sup> THIEBAUX

*Thiebaux*