



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Taboulé</p> <p><small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	<p>Salade du pêcheur</p> <p><small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</small></p>	<p> Carottes râpées vinaigrette </p>	<p>Betterave vinaigrette</p>
<p></p>	<p>Filet de poisson meunière + citron </p>	<p>Moelleux de poulet à la crème</p> <p><small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small></p>	<p>Chili sin carné</p> <p><small>haricots rouges, egrene de die, mais, poivrons, oignons, tomate</small></p>	<p>Saucisse aux lentilles </p> <p><small>Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons</small></p>
	<p>Petits pois</p>	<p>Haricots verts </p>	<p>Riz</p>	-
	<p>Camembert</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Chanteneige</p>	<p>Yaourt sucré</p>
	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Muffin au chocolat</p>



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

LUNDI

Salade de chou rouge

Chou rouge, échalote, pommes, vgtte

Sauté de poulet sauce forestière

Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème

Semoule

Buchette mi-chèvre

Brioche des rois

MARDI

Œuf dur mayonnaise

Steak haché sauce barbecue

Oignons, épices barbecue, rôti volaille + veau, roux, ass

Carottes persillées

Petit suisse sucré

Fruit de saison

MERCREDI

Céleri rémoulade

Rôti de porc sauce moutarde

Moutarde, fond, oignons, roux, ass

Boulgour

Yaourt aromatisé

Poire au sirop

JEUDI



Velouté de légumes

Hachis végétarien au potiron*

Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons

-

Gouda

Mousse au chocolat

VENDREDI



Crêpe au fromage

Filet de poisson sauce Armoricaine

Filet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass

Poêlée de légumes

Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons

Mimolette

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette	 Salade de haricots blancs <small>Haricots blancs, maïs, oignons, ciboulette, vinaigrette</small>	 Salade coleslaw <small>(chou blanc, carottes, mayonnaise)</small>	 Velouté de légumes	Pâté de campagne + cornichon
 Pâtes bolognaise végétarienne * <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Nuggets de poulet	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>Fumet, ciboulette, roux, crème, ass</small>	 Potée bretonne* <small>Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon</small>	 Bœuf bourguignon <small>Boeuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>
-	Ratatouille	Pennes	-	 Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel</small>
Emmental	Petit suisse sucré	Madeleine	Yaourt aromatisé	 Chanteneige
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Flan caramel



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Samoussa de légumes</p> <p>Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<p>Duo de choux </p> <p>Chou blanc, chou rouge, vgte</p>
<p> Nasi Goreng</p> <p>Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette</p>	 <p>Boulette de bœuf sauce tomate </p> <p>Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, tonku, roux, ass.</p>	<p>Croque-monsieur</p>	 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc </p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass.</p>	<p>Sauté de porc sauce aigre douce </p> <p>Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass.</p>
  <p>Nashi</p>	<p> Poêlée campagnarde</p> <p>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</p>	<p>Salade verte</p>	<p> Petits pois</p>	<p> Pommes vapeur</p>
<p>Nashi</p>	 <p>Yaourt sucré</p>	<p>Brie</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Camembert</p>
<p>Rocher coco</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème chocolat</p>	<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés



















D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 5 du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Céleri rémoulade 	 Riz au thon <small>Riz, thon, vgtte</small>	 Velouté de légumes 	Cervelas
Paupiette de veau au jus  <small>Fond + roux, oignons, ass</small>	 Pâtes à la carbonara*	 Jambon grill sauce au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	 Couscous végétarien * <small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small>	 Filet de poisson meunière
 Brocolis gratinés  <small>Brocolis et fromage</small>	-	 Carottes rissolées 		 Purée de potiron <small>Potiron, pommes de terre</small>
 Edam	Coulommiers	Yaourt pulvé	Vache Picon	Velouté aux fruits
Flan vanille	Purée de fruits	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats

composés

és

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 6 du lundi 6 février au vendredi 10 février 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Salade romaine</p> <p>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</p>	<p>Roulé au fromage</p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Butternut, pommes de terre</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>
<p>Lentilles à l'indienne</p> <p>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</p>	<p>Cordon bleu à la dinde</p>	<p>Filet de poisson sauce citronnée</p> <p>Fumet, crème, pulco citron</p>	<p>Sauté de bœuf aux épices</p> <p>sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, tonka drun, herbes aromatiques</p>	<p>Chipolatas</p>
<p>Riz</p>	<p>Petits pois</p>	<p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p>	<p>Haricots beurre</p>	<p>Flageolets à la tomate</p>
<p>Camembert</p>	<p>Buchette mi-chèvre</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Petit moulé</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet aux pommes</p>	<p>Purée de fruits</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »