



Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette 	 Salade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, basilic		 Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce bolognaise* Bœuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym céleri ass.	 Tarte aux fromages*		 Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.
 Macaronis* PLAT COMPLET	 Salade verte*		 Gratin de courgettes	 Riz
 Camembert	 Yaourt sucré		 Buchette de chèvre	 Petit moulé
 Mousse au chocolat	 Fruit de saison		 Purée de fruits	 Beignet

Label RougeHaute valeur environnementaleProduit Bleu Blanc CœurProduit Bleu Blanc CœurProduit Bleu Blanc CœurProduit Bleu Blanc Cœur

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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
 Concombre à la crème 	 Tomate vinaigrette		 Lentilles ciboulette  Lentilles, ciboulette vinaigrette	 Crêpe au fromage
 Hachis parmentier Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre	 Paupiettes de veau au jus  Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass		 Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Omelette aux herbes
- PLAT COMPLET	Flageolets		 Carottes à la crème	 Petit pois
Gouda	Yaourt sucré		Chanteneige	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison		Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Mortadelle		 Salade Napoli Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette	Tomate vinaigrette
 Lentilles à l'indienne* Lentilles, lait de coco, carottes, oignons	 Poisson meunière		 Escalope de volaille aux épices tandoori	 Chili con carné* Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices
 Semoule*	Ratatouille		 Poêlée de courgettes	 Riz* 
Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre		Chanteneige	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Crème à la vanille



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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  Carotte, chou, mayonnaise	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		 Concombre à la crème	 Crêpe au fromage
 Epinard sauce crème* Epinard, crème	 Cordon bleu Dinde		 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
 Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	 Riz, petits pois, omelette	 Coquillettes 	 Haricots verts
 Emmental	 Petit suisse sucré		 Samos	 Yaourt sucré
 Fruit de saison	 Barre bretonne		 Liégeois au chocolat	 Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats compo
sés
**

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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron		Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette
Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volatile, roux, sucre, ass	Knack		Méli mélo de légumes Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco	Tortellini au saumon sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	Purée de pommes de terre		Riz PLAT COMPLET	- PLAT COMPLET
Petit moulté ail et fines herbes	Petit suisse sucré		Camembert	Yaourt sucré
Purée de fruits	Cocktail de fruits		Maestro vanille	Fruit de saison



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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise 	  Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise		Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	  Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte
Colin doré au beurre	 Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass		 Roti de dinde miel et thym	 Falafels sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème
Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 	 Haricot beurre	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre
Edam	Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Croc'lait
Fruit de saison	Liégeois vanille		Marbré au chocolat	Purée de fruits 



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 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE

AFRIQUE DU SUD

 Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette Salade, avocat, blé vinaigrette	 Salade de pois à la menthe Petit pois, menthe, vinaigrette	 	 Salade Australienne Salade verte, radis, fêta	 Samoussa de légumes
 Moelleux de poulet grillé chimichuri Sauce persil, ail, citron, vinaigre	Fish n'chips	 Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Chipolatas	 Chakalaka Powron, Oignon, Ail, Gingembre, Tomate, Curry, piment, Pois chiches, Coriandre, huile
 Gnocchis salsa tucó (sauce tomate)	 Purée de butternut Butternut, pommes de terre		 Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive	 Plat complet
Saint Paulin	 Edam		Vache qui rit	Yaourt sucré
Ananas au sirop	Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Kiwi	Moelleux à la fève de tonka



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. »