



























# Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise 		 Velouté aux 8 légumes + croustons 	 Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup 		Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vœur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
 Boulgour 	 Petits pois		-	 Carottes persillées 
Petit suisse sucré	 Gouda		Emmental	 Chanteneige
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Flan caramel	Fruit de saison



Plat élaboré par nos chefs



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 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Crêpe au fromage		Potage Dubarry <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>		Riz cantonnais* <small>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</small>	Hachis parmentier* <small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate.</small>
Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	Haricots verts		-	-
Brie	Yaourt aromatisé		Camembert	Petit suisse sucré
Mousse chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de pomme poire

VEGETARIEN Label Rouge Haute valeur environnementale Produit Bleu Blanc Cœur Produit biologique Plats composés  
  
 Plat élaboré par nos chefs MSC : pêche durable Produit AOP

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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Taboulé		Potage de carottes  Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	Pâté de campagne + cornichon ®
Coquillettes à la bolognaise*  Sauce tomate, haché de bœuf	Pizza aux légumes*		Filet de poisson ciboulette  carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches	Blanquette de dinde
-	Salade verte*		Semoule	Epinard à la crème
Mimolette	Petit suisse sucré		Vache Picon	Edam
Crème à la vanille	Fruit de saison		Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Duo de choux</b>  Chou blanc, chou rouge	 <b>Salade de pommes de terre persil</b> 		 <b>Potage de tomates aux vermicelles</b>  Tomate, légumes, vermicelles	 <b>Duo de crudité</b> Céleri, carotte, vinaigrette
 <b>Coquiflette*</b> Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	<b>Escalope viennoise</b> 		 <b>Bœuf bourguignon</b>	 <b>Filet de poisson sauce Armoricaïne</b> 
-	 <b>Poêlée de légumes</b>		 <b>Carottes vapeur</b>	 <b>Pommes vapeur</b>
 <b>Gouda</b>	<b>Buchette de chèvre</b> 		<b>Emmental</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan caramel</b>		<b>Fruit de saison</b>	 <b>Purée de fruits</b>



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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Accras de Morue	 Salade de chou rouge		Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco	 Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small>
Sauté de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>		Hachis parmentier de poisson* <small>Colin, purée de pommes de terre</small>	Cordon bleu
Salsifis au beurre	-		-	Petits pois
 Yaourt sucré	 Edam		Samos	 Petit suisse sucré
 Fruit de saison	 Purée de pommes poire		Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat



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 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Chou blanc, carotte, mayonnaise	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		Potage de lentilles corails Lentilles corails, carottes, oignons,	Carottes râpées vinaigrette 
Filet de poisson sauce beurre blanc 	Palet montagnard à la sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass		Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass	Steak haché sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
Riz 	Haricots verts 		Chou-fleur persillé 	Semoule 
Petit suisse sucré	Emmental		Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Purée de pommes banane



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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023



**OCÉANE**  
DE RESTAURATION  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Duo de crudité</b>  Céleri, carotte, vinaigrette	 <b>Salade Normande</b>  P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	   Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	 <b>Blé provençal</b>  Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
 <b>Cassoulet</b> Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	<b>Poisson pané + citron</b>	 <b>Aiguillette de poulet sauce au marron</b> 	 <b>Boulette de soja sauce tomate</b> Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
<b>-</b>	 <b>Haricot beurre</b>	 <b>Pommes pin</b> 	 <b>Carottes vichy</b> 
 <b>Yaourt sucré</b>	 <b>Petit suisse sucré</b>	<b>Madame Loik</b> 	 <b>Gouda</b>
 <b>Purée de pommes</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Chou vanille sauce au chocolat</b> 	<b>Purée de pomme pêche</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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. »

