



Restaurant scolaire



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées citron 	Betterave vinaigrette 	Rosette ®	Salade carnaval concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette 	Duo de crudités
Lasagne Salade verte * Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage 	Nuggets de blé + dosette ketchup	Sauté de dinde sauce tomate 	Sauté de porc au miel et thym ® 	Colin sauce beurre blanc
plat complet	Pommes vapeur 	Gratin de salsifis et pdt 	Carottes persillées 	Semoule
Mimolette	Camembert 	Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse sucré
Crème au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Tarte au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo-
nés

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 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes	Betterave ciboulette	Carottes râpée vinaigrette	Concombre à la crème	Salade coleslaw
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière	Croc fromage <small>Pané de fromage: emmental, mozzarella</small>	Pennes Sauce bolognaise*
Pommes noisettes	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Purée de pdt	-
Emmental	Edam	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
Purée de fruits	Fruit de saison	Carré framboise	Fruit de saison	Crème vanille



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo-
nés

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



OCÉANE
DE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Persillade de pdt	Concombre à la crème	Radis beurre	Cœufs mayonnaise
Filet de poisson crème ciboulette	Sauté de bœuf sauce forestière	Moelleux de poulet à l'échalote	Omelette au fromage	Boulette d'agneau
Riz	Potiron rissolé	Brocolis au beurre	Pommes noisettes + dosette ketchup	Flageolet
Vache picon	Brie	Petit suisse sucré	Camembert	Edam
Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Crème chocolat	Gateau de Pâques



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP

Plats comp
nés






















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 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Concombre vinaigrette 	 Mortadelle ®	 Salade Lorette  Mâche, betterave, vinaigrette	 Pommes de terre rosa 
	 Steak haché au jus	 Poisson meunière + citron	 Sauté de dinde sauce au curry	 Boulette de bœuf sauce tomate
	 Julienne de légumes 	 Macaronis	 Semoule 	 Carottes au beurre 
	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt sucré
	Beignet aux pommes	 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp
nés




























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 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts 	 Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise 	 Pizza au fromage	 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème 
Lentilles à l'indienne*  lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	 Emincé de bœuf à la provençale	 Sauté de dinde au jus	 Raviolis à la sauce tomate* Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes 	 Poisson meunière + citron 
 Riz* 	 Petit pois	 Purée de brocolis 	- Plat complet	 Duo de haricots 
Edam	Yaourt sucré	Samos	 Camembert	 Saint Nectaire
Flan caramel	 Fruit de saison	 Purée de pommes fraise	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP

Plats comp
nés

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 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Taboulé	 Œufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade 	 Salade Napoléon <small>Pâtes, tomates, maïs, vinaigrette</small>	Radis beurre
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de bœuf sauce tex Mex	 Blanquette de poisson <small>poisson, crème, légumes, fumet de poisson</small>	 Couscous végétarien et boulettes de blé* <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	 Tomate farcie <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small>
 Boulgour 	 Ratatouille	 Chou fleur persillé	 Semoule	 Riz
Mimolette	Madame Loïk	Saint Paulin	 Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Coupelle de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp osés

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. »

