



Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette			
Coquille carbonara* Plat complet	Omelette sauce tomate	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
-	Haricots verts			
Mimolette	Camembert			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Coleslaw	 Persillade de pommes de terre	Pizza aux légumes	  Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
  Filet de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière	Paupiette de veau à la tomate	 Chili sin carné *	  Pennes Sauce bolognaise*
 Tortis	Ratatouille	Poêlée de courgettes 	  Riz *	-  plat complet
Emmental	 Edam	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
 Fruit de saison	 Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

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 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes rapées vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Betterave vinaigrette	Salade grecque Concombre, tomate, feta AOP
	Filet de poisson crème ciboulette	Filet de poulet à l'échalote	Nuggets de blé + dosette ketchup	Hachis Parmentier*
	Riz	Haricots beurre	Pommes de terre vapeur	Salade verte*
	Yaourt sucré	Chanteneige	Camembert	Edam
	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Purée pomme-abricot



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	 Concombre vinaigrette	Mortadelle ®	 Salade soleil <small>Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette</small>	 Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard	 Poisson meunière + citron	 Paëlla ®*	Jambon grill au caramel ®
 Purée de chou-fleur	 Petit pois	Ratatouille	- Plat complet	  Boulgour
 Yaourt sucré	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage de brebis	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	 Purée de fruits	 Fruit de saison	Flan patissier	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Pâté de campagne ®	Tomates vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine ® *	Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre	Salade verte *	-	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

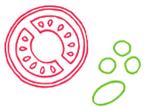


Produit AOP



* 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 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur  Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Betterave vinaigrette 	 Salade Napoli  pâtes, tomates; maïs, vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de boeuf sauce tex Mex	  Blanquette de poisson	 Couscous végétarien + boulettes de soja*	 Riz bolognaise 
 Purée de panais	Ratatouille	 Courgettes	-	-
Mimolette	Madame Loïk	Saint Paulin	Plat complet	Plat complet
 Fruit de saison	Crème vanille	 Fruit de saison	Emmental	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Crème vanille	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Purée de fruit



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Melon	Pâté de campagne ®	Taboulé 	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ®	 Filet de poisson sauce oseille 	 Filet de poulet à la crème	 Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne* 	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis	 Semoule	- 	Petits pois
 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	 Yaourt sucré	 Chanteneige	Camembert
Biscuit sec	 Purée de fruits	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Purée pomme banane



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette


 Salade piémontaise au jambon 

 Coleslaw

 Salade de maïs
Mais, salade verte

Melon

 Hachis végétarien*

 Poisson meunière + citron

 Sauté de porc sauce au jus 

Burger + dosette de ketchup

Cordon bleu

Salade verte

 Haricots beurre 

 Boulgour 

Frites

Gratin de choux fleurs et de pdt 

 Yaourt sucré

Petit suisse sucré

 Edam

 Yaourt sucré

Saint Paulin

 Purée pomme abricot

 Fruit de saison

 Purée de fruits

Donuts

 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aïoli	Galantine de volaille	 Betterave vinaigrette	Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	 Filet de poisson sauce fumet crème	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Palet italien
 Carottes au beurre	 Petits pois	 Poêlée de légumes	 Ebly	 Coquillettes
Chanteneige	Brie	Bûchette de chèvre	 Saint Nectaire	Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison	 Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »