



# Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>		 Carottes râpées vinaigrette 	 Betterave vinaigrette
	 Filet de poisson meunière + citron		 Chili sin carné <small>Haricots rouges, égrené de blé, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	 Saucisse 
	Petits pois 		Riz	Purée
	Camembert		Chanteneige	Yaourt sucré
	Fruit de saison		Purée de fruits	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

\*\* Sans

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de chou rouge</p> <p><small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small></p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>		<p>Velouté de légumes</p>	<p>Crêpe au fromage</p>
<p>Sauté de poulet sauce forestière</p> <p><small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small></p>	<p>Steak haché sauce barbecue</p> <p><small>Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass</small></p>		<p>Hachis végétarien au potiron*</p> <p><small>Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small></p>	<p>Filet de poisson sauce Armoricaïne</p> <p><small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass</small></p>
<p>Semoule</p>	<p>Carottes persillées</p>		-	<p>Poêlée de légumes</p> <p><small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small></p>
<i>Buchette mi-chèvre</i>	<i>Petit suisse sucré</i>		<i>Gouda</i>	<i>Mimolette</i>
Purée de fruits vrac	<p>Galette des rois recette du chef</p>		Fruit de saison	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

\*\* Sans

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	Pomme de terre bulgare Ciboulette <small>Pommes de terre, sauce bulgare, ciboulette</small>		Velouté de légumes	Pâté de campagne + cornichon
Pâtes bolognaise végétarienne* <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Jambon grill aux épices ®		Potée bretonne* <small>Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon</small>	Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>
-	Ratatouille		-	Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel</small>
Emmental	Petit suisse sucré		Panna cotta coulis poire maison	Chanteneige
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

\*\* Sans

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
 Samoussa de légumes <small>Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry</small>	Salade piémontaise  <small>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		Pizza au fromage	Duo de choux  <small>Chou blanc, chou rouge, vgte</small>
 Nasi Goreng <small>Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette</small>	 Steak haché sauce tomate  <small>Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>		 Filet de poisson sauce beurre blanc  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass.</small>	 Sauté de porc sauce aigre douce  <small>Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass.</small>
  Madame Loïk	 Poêlée campagnarde <small>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</small>		 Purée de carottes	 Pommes vapeur
Nashi	 Yaourt sucré		 Entremets chocolat maison	Camembert
	Fruit de saison		Ananas au sirop	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

\*\* Sans

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		Betterave vinaigrette	Duo de crudités
Paupiette de veau au jus <small>Fond + roux, oignons, ass</small>	Pâtes à la carbonara*		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>	-			Frites
Edam	Coulommiers		Saint Paulin	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Purée de fruits		Crêpe 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

\*\* Sans

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**

 Carottes râpées vinaigrette 	 Cake jambon fromage maison <small>Jambon, fromage, farine, lait, œuf, levure</small>		 Velouté de butternut <small>Butternut, pommes de terre</small>	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>
 Lentilles à l'indienne <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Moelleux de poulet aux curry		 Sauté de bœuf aux épices  <small>Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, fond brun, herbes aromatiques</small>	Chipolatas
Riz	Petits pois		Haricots beurre 	Purée de pommes de terre 
 Camembert	Buchette mi-chèvre		Petit moulé	Emmental
Purée de fruits	Fruit de saison		Beignet aux pommes	 Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
composés  
\*\* Sans



*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. »*