



Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		 Velouté de légumes <small>Carottes, pdt, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche</small>	 Duo de crudité  <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgtte</small>
 Tortelloni au saumon sauce tomate *	Tarte aux fromages* - Salade verte		 Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Curry de poisson
-	-		Semoule 	Poêlée de légumes
Edam	Petit suisse sucré		Yaourt sucré	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison		 Roulé à la confiture de fraise recette du chef	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade Romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>		Salade coleslaw 	Salade africaine <small>Carottes râpées, maïs, cœurs de palmier, avocat, vgte</small>
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron		Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète.</small>
-	Haricots verts		-	Riz 
Mimolette	 Yaourt sucré		Emmental	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Fruit de saison		Purée de fruits	Gâteau Africain maison choco banane 



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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





GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023



LUNDI

Céleri rémoulade

Lentilles à l'indienne* -
 Boulgour
Lentilles vertes, lait de coco, oignons

-

Tartare ail et fines herbes

Purée de fruits

MARDI

Salade bohème
Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte

Moelleux de poulet sauce
 échalote

Pommes persillées
au beurre

Camembert

Purée de fruits

MERCREDI

JEUDI

Velouté
de légumes verts
Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes

Saucisse fumée sauce
barbecue

Jardinière de légumes
Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre

Petit suisse sucré

Crème au chocolat

VENDREDI

Duo de crudité vinaigrette

Filet de poisson sauce
 Armoricaïne
Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass.

Semoule

Madame Loïk

Fruit de saison



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. »



Restaurant scolaire



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Salade paysanne <small>P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte</small>		 Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage
 Cassoulet* ® <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	 Moelleux de poulet sauce curry		 Pâtes bolognaise végétarienne *  <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes		 -	Ratatouille
Camembert	Petit moulé		Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 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 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	Cake salé au thon maison Farine, lait, œuf, fromage, thon		Velouté de potiron Potiron, pomme de terre, lait	Taboulé
Hachis végétarien* Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, cignons	Paupiette de veau sauce échalote Fond, échalotes, roux, ass		Emincé de dinde sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	Filet de poisson sauce fumet Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
-	Carottes rissolées		Gratin de brocolis Brocolis, pdt, béchamel	Jardinière de légumes Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)
Chanteneige	Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Gouda
Purée de fruits	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



MSC : pêche durable



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 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Lentilles ciboulette		 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées vinaigrette 
 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	Sauté de porc sauce ajenaise ®		 Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard* <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 Filet de poisson sauce à l'aneth
 Chou-fleur au paprika 	Riz		-	Frites
Yaourt sucré	Yaourt sucré		 Panna cotta et son coulis maison	Buchette de chèvre
Fruit de saison	Purée de fruits		Fruit de saison	Purée de fruits



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. »



Restaurant scolaire



Semaine 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREI
	 Céleri rémoulade 		 Velouté de légumes <small>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</small>	 Roulé au fromage
	Paupiette de veau au jus		 Jambon grillé + dosette de ketchup	 Boulgour aux légumes * <small>Boulgour + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs)</small>
	Flageolet		 Purée de pommes de terre	-
	Yaourt sucré		Emmental	Brie
	Eclair au chocolat		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



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. »