















Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette 	Concombre  sauce crème		Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce bolognaise* <small>Boeuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym</small>	 Jambon grill sauce échalote		 Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.</small>
 Macaronis* PLAT COMPLET	 Purée de carottes		 Gratin de courgettes	 Riz
Camembert	Yaourt sucré		Buchette de chèvre	Petit moulé
Purée de fruits	Fruit de saison		Purée de fruits	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats complétés

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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre à la crème 	 Tomate vinaigrette		 Lentilles ciboulett <small>Lentilles, ciboulette vinaigrette</small>	Crêpe au fromage
 Hachis parmentier <small>Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre</small>	 Sauté de porc aux olives 		 Jambon grill sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>	 Moelleux de poulet à la crème
- PLAT COMPLET	Flageolets		 Carottes à la crème	 Petit pois
Gouda	Yaourt sucré		Chanteneige	Camembert
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : 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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Blé à la provençale		 Salade Napoli <small>Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Tomate vinaigrette
 Lentilles à l'indienne* <small>Lentilles, lait de coco, carottes, oignons</small>	 Poisson meunière		 Escalope de volaille aux épices tandoori	 Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</small>
 Semoule*	Ratatouille		 Poêlée de courgettes	 Riz* <small>PLAT COMPLET</small>
Yaourt sucré	<i>Bûchette de chèvre</i>		<i>Chanteneige</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Purée de fruits</i>	Mousse 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 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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		 Concombre à la crème	Crêpe au fromage
 Epinard sauce crème* Epinard, crème	Moelleux de poulet sauce à la moutarde		 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre		 Coquillettes 	Haricots verts
Emmental	Petit suisse sucré		Edam	Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Purée de fruits	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : 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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne  <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small>		Carottes râpées aux pommes 	Betteraves vinaigrette  
Moelleux de poulet sauce barbecue  <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.</small>	Jambon grill au jus 		Méli mélo de légumes  <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small>	Rôti de porc au jus 
Poêlée de légumes  <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	Petits pois 		Riz  PLAT COMPLET	Purée de pommes de terre 
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré		Camembert	Yaourt sucré
Fruit de saison	Cocktail de fruits		Maestro vanille	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats complétés











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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Salade coleslaw <small>Carotte, chou, mayonnaise</small>		 Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Salade Mexicaine <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte</small>
 Colin doré au beurre	Aiguillettes de poulet au jus		 Roti de dinde miel et thym	 Falafels sauce curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>
Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées		 Haricot beurre	 Purée de carottes <small>Carottes, pommes de terre</small>
Edam	Yaourt sucré		Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Fruit de saison	Purée de fruits		Marbré au chocolat	Fruit de saison

     Label Rouge  Produit Bleu Blanc Cœur  MSC : pêche durable  Produit AOP  Produit biologique  * 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 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI










VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE

AFRIQUE DU SUD

 Duo de crudité	 Salade de pois à la menthe <small>Petit pois, menthe, vinaigrette</small>		 Salade Australienne <small>Salade verte, radis, féta</small>	 Samoussa de légumes
 Moelleux de poulet grillé chimichuri <small>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</small>	Fish n'chips		Chipolatas	 Chakalaka <small>Semoule, haricots, oignon, ail, gingembre, tomate, Curry, piment, pois chiches, Coriandre, huile</small>
 Gnocchis salsa tucó (sauce tomate)	Frites à la friteuse		 Purée de pommes de terre	- Plat complet
Saint Paulin	 Edam		Camembert	Yaourt sucré
Ananas au sirop	Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Kiwi	Moelleux à la fève de tonka



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. »