



# Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023




















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise		 Velouté aux 8 légumes + croustons 	 Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup		Moelleux de poulet sauce curry 	 Filet de poisson  sauce beurre blanc
 Boulgour 	 Petits pois		Pommes vapeur	 Carottes persillées 
Yaourt sucré	 Gouda		Emmental	 Chanteneige
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
composés

\*\* Sans

sauce

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 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Crêpe au fromage		 Potage Dubarry 	 Salade coleslaw  (carottes, chou blanc, mayonnaise)
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare  Mayonnaise, oignons, cornichons		 Riz cantonnais*  Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce	Hachis parmentier  Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate.
 Lentilles,  Lentilles, carottes et oignons	 Haricots verts 		-	-
Brie	Yaourt sucré		 Camembert	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	 Purée de pomme poire



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

\*\* Sans

sauce

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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade 	 Taboulé		 Potage de carottes  Carottes, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	 Pâté de campagne + cornichon ®
 Coquillettes à la bolognaise* <b>(sauce à part)</b> Sauce tomate, haché de bœuf 	Pizza aux légumes*		 Filet de poisson ciboulette  carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*		 Semoule 	 Epinard à la crème 
Mimolette	Fromage blanc sucré		Buchette de chèvre	 Edam
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats composés  
\*\* Sans sauce





















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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Duo de choux</b>   Chou blanc, chou rouge	<b>Salade de pommes de terre persil</b>  		<b>Potage de tomates aux vermicelles</b>   <p>Tomate, légumes, vermicelles</p>	 <b>Céleri rémoulade</b>
 <b>Coquiflette*</b>  Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	<b>Moelleux de poulet au jus</b>		 <b>Bœuf bourguignon</b> 	 <b>Filet de poisson sauce Armoricaine</b> 
-	 <b>Poêlée de légumes</b>		 <b>Carottes vapeur</b> 	 <b>Pommes vapeur</b>
 <b>Gouda</b>	<b>Buchette de chèvre</b>		<b>Emmental</b>	<b>Yaourt sucré</b>
<b>Purée de fruits</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Barre Bretonne</b>	 <b>Purée de fruits</b>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans sauce

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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Accras de Morue	Salade de chou rouge		Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco	Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
Sauté de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	Filet de poisson sauce beurre blanc		Jambon grill au jus	Moelleux de dinde à la moutarde
Salsifis au beurre	Purée de pommes de terre		Epinard à la crème	Petits pois
Yaourt sucré	Edam		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Purée de pommes poire		Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
composés  
\*\* Sans  
sauc

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 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaise	 Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		 Potage de lentilles corails  Lentilles corails, carottes, oignons,	 Carottes râpées vinaigrette 
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Palet montagnard à la sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.		 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.	 Steak haché  sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
 Riz 	 Haricots verts 		 Chou-fleur persillé 	Pommes vapeur
Yaourt sucré	Emmental		Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	 Purée de pommes banane



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Duo de crudité</b>  Céleri, carotte, vinaigrette	 <b>Salade Normande</b>  P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	 <b>Surprise du chef</b>	 <b>Blé provençal</b> Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
 <b>Cassoulet</b> Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	 <b>Jambon grill sauce tomate</b>	 <b>Aiguillette de poulet sauce au marron</b> 	 <b>Filet de poisson sauce Armoricaïne</b>
 <b>-</b>	 <b>Haricot beurre</b>	 <b>Pommes pin (friteuse)</b> 	 <b>Carottes vichy</b>
 <b>Yaourt sucré</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Madame Loik</b> 	 <b>Gouda</b>
 <b>Purée de pommes</b>	 <b>Fruit de saison</b>	 <b>Chou vanille</b> 	<b>Purée de pomme pêche</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

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. »

