



















Restaurant Scolaire



Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Persillade de pommes de terre  Pdt, échalote, persil, vgte	 Œuf dur mayonnaise		 Potage au potiron 	 Duo de crudités
 Moelleux de poulet sauce normande (sauce : champignons, fumet, crème, roux)	Nuggets de blé + dosette ketchup		 Filet de colin sauce l'armoricaine  Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass	 Sauté de dinde sauce marengo
 Chou-fleur à la béchamel 	 Coquillettes		 Riz 	 Purée de pommes de terre
<i>Coulommiers</i>	<i>Yaourt sucré</i>		<i>Buchette mi-chèvre</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Purée de fruit



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 3 du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade coleslaw <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>		Velouté aux 8 légumes + croutons	Crêpe au fromage
Petit salé lentilles*	Poisson blanc + citron		Couscous végétarien* <small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small>	Sauté de bœuf sauce aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>
- Plat complet	Pommes vapeur		- Plat complet	Carottes rissolées
Emmental	Brie		Petit suisse sucré	Camembert
Galette des rois	Purée de fruits		Purée pomme-banane	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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 réservons le droit de modifier certaines composantes 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 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		Velouté de légumes Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc vallée d'Auge sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Steak haché		Tartiflette végétarienne* (pommes de terre, oignons, béchamel, fromage à tartiflette)	Filet de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.
Coquillettes 	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes		- Plat complet	Petit pois
Petit moulé ail et fines herbes	Emmental		Yaourt sucré 	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison		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 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 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw 	 Céleri au curry Céleri, curry, mayonnaise 		 Betterave 	 Coquillettes monégasques Coquillettes, thon, mayonnaise 
 Chili sin carné*	 Jambon grill sauce Normande®		 Sauté de dinde sauce à la diable Oignons, tomate, paprika, tomate, fond brun	Daube de bœuf sauce tomate
 Riz* Plat complet	Frites		 Gratin de salsifis et pommes de terre	 Julienne de légumes sauce tomate
Chanteneige	 Petit suisse sucré		 Emmental	Gouda
Purée de fruits	 Fruit de saison		 Fruit de saison	 Purée de fruits



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 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier vinaigrette	Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		Potage Dubarry <small>Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouquet garni</small>	Chou rouge vinaigrette
Poulet massala	Echine de porc à la diable ®		Aiguillettes de poulet au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Flageolet		Coquillettes	Purée d'épinards <small>Epinard, pommes de terre</small>
Petit suisse sucré	Yaourt sucré		Bûchette de chèvre	Yaourt sucré
Purée de fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe au chocolat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



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



Semaine 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Pommes de terre rosa</p>	 <p>Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small></p>		 <p>Samoussa aux légumes</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>
 <p>Curry de pois chiches*</p> <p><small>Pois chiches, curry, gingembre, curcuma, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco</small></p>	<p>Emincé de poulet sauce barbecue</p>		 <p>Porc au caramel</p> 	 <p>Filet de colin sauce à la crème</p> <p><small>Crème, fumet de poisson, roux, ass</small></p>
 <p>Riz*</p> <p>Plat complet</p>	<p>Flageolet</p>		 <p>Poêlée de légumes asiatique</p> <p><small>Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousse de soja, bambou</small></p> 	 <p>Fondue de poireaux + pommes vapeur</p>
 <p>Yaourt sucré</p>	<p>Brie</p>		 <p>Camembert</p>	<p>Madame Loïk</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>		 <p>Beignet aux pommes</p>	 <p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



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 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé</p> <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p>Endives vinaigrette</p>		 <p>Potage aux carottes</p> <p>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</p>	<p>Trio de légumes</p>
 <p>Poulet mafé</p> <p>Oignon, carotte, sauce nuac mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète</p>	<p>Lasagne bolognaise*</p>		 <p>Hachis végétarien à la patate douce*</p> <p>Pommes de terre, patate douce, lentilles verte, sauce tomate</p>	<p>Filet de poisson blanc+ sauce tartare</p>
 <p>Duo de haricots</p> <p>(haricots verts et beurre)</p>	 <p>Plat complet</p>		<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Poêlée Bretonne</p> <p>Choux fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes)</p>
 <p>Camembert</p>	 <p>Yaourt sucré</p>		 <p>Emmental</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruit</p>		 <p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruit</p>



Label Rouge



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. »