



Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Cake salé végétarien Maison Farine, lait, œuf, tomate, fromage	 Haricots verts vinaigrette	 Duo de crudité
 Tortelloni au saumon sauce tomate*	Tarte aux fromages* - Salade verte	 Sauté de dinde basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass	 Hachis parmentier* Purée de pommes de terre, haché de bœuf, sauce tomate, oignons
-	-	Semoule	-
Edam	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Bleu Blanc



Produit biologique



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 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	 Œuf dur mayonnaise	 Champignons à la crème 	 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, carottes, pdt</small>
-	Haricots verts	 -	 Riz   AFRICA
Mimolette	 Yaourt sucré	Emmental	 Petit suisse sucré
Gélifié vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	 Gâteau à la banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit biologique



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 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade	Salade bohème <small>Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte</small>	Salade provençale <small>Boulgour, poivron, oignon, olive verte, citron, huile d'olive, vgtte</small>	Pâté de campagne + cornichon
Lentilles à l'indienne* - Boulgour <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Cordon bleu à la dinde	Saucisse fumée sauce barbecue	Paupiette de veau au jus
-	Pommes persillées au beurre	Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small>	Purée de carottes
Tartare ail et fines herbes	Camembert	Petit suisse sucré	Madame Loïk
Fruit de saison	Gâteau à la fève de Tonka maison	Crème au chocolat	Fruit de saison



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 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Salade paysanne P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte	 Carottes râpées vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette
 Cassoulet* ® Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate	 Boulette de bœuf sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Pâtes bolognaise végétarienne*  Egrené de blé, sauce tomate maison	Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes	 -	Ratatouille
Camembert	Petit moulé	Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Fruit de saison	 Entremets à la vanille maison	Fruit de saison	Purée de fruits



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 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw	Taboulé
	Hachis végétarien* <small>Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small>	Paupiette de veau sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	Emincé de dinde sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass</small>	Filet de poisson sauce fumet <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
	-	Carottes rissolées	Gratin de brocolis <small>Brocolis, pdt, béchamel</small>	Jardinière de légumes <small>Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)</small>
	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Gouda
	Gélatifié vanille	Fruit de saison	Tarte aux pommes recette du chef	Purée de fruits



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 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade Méditerranéenne <small>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgtte</small>	Cervelas	 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>	Poisson façon meunière + citron	 Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard* <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 Saucisse façon rougail @* <small>Saucisse fumée, coulis de tomate, ail, oignons, épices</small>
 Chou-fleur au paprika 	 Duo de haricots 	-	 Riz
Vache qui rit	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Buchette de chèvre
Velouté aux fruits	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Bleu Blanc



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 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	 Céleri rémoulade 	 Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgte	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgte
	Boulette d'agneau	 Jambon grill @ + dosette de ketchup	 Boulgour aux légumes * <small>Boulgour + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>
	Flageolet	 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	-
	Yaourt sucré	Emmental	Brie
	Gâteau de pâques	Fruit de saison	 Crème au chocolat



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. »