



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Salade composée

Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte



Salade carnaval

Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette

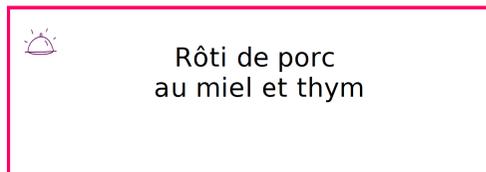


Duo de crudités

Carotte râpée, céleri râpé, vgtte



Nuggets de blé + dosette de ketchup



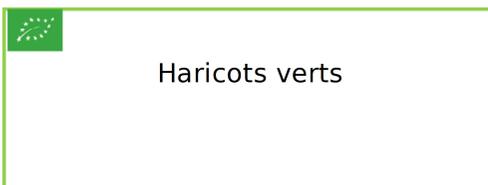
Rôti de porc au miel et thym



Quenelle de brochet sauce beurre blanc



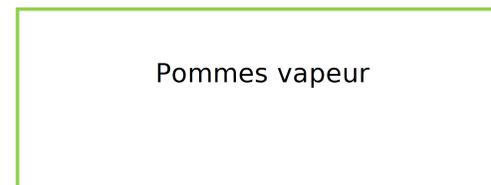
Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass



Haricots verts



Carottes au lait de coco



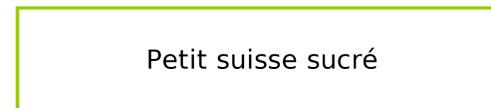
Pommes vapeur



Petit suisse aux fruits



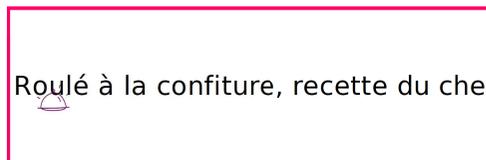
Gouda



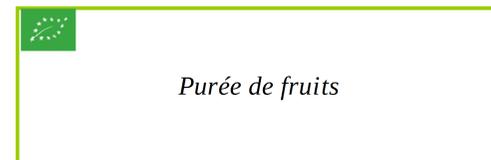
Petit suisse sucré



Fruit de saison



Roulé à la confiture, recette du chef



Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

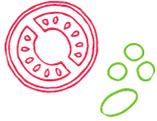


Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 19 du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Persillade de pommes de terre



Concombre à la crème

Salade tricolore
Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte



Poisson meunière

Chili sin carné
Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate

Aiguillettes de poulet à la thaï
Marinade thaï, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte



Ratatouille

Riz

Petits pois



Edam

Vache qui rit

Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Marbré

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 20 du lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI

 Betterave vinaigrette



Chipolatas

 Purée de pommes de terre

Emmental

Fruit de saison

MARDI



Tomate vinaigrette

 Sauce pesto épinard ricotta*

(Epinard, ricotta, échalillon, huile d'olive, ail, crème fraîche)

Macaronis*

PLAT COMPLET

 Yaourt sucré

Purée pommes fraise

JEUDI



VENDREDI



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette 

 Salade buffalo 
(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)

Melon 

Accras de morue

Tortellini au saumon*

Cheese burger

 Falafels sauce au curry
Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème

 Jambon grill au caramel
Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel

 Sauce tomate*
Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
PLAT COMPLET

Pommes rissolées

 Riz 

 Carottes au beurre 

Bûchette de chèvre

Petit suisse sucré

Saint Paulin

Yaourt sucré

Purée pomme-pêche

Beignet

 Gâteau à la fève de Tonka maison

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

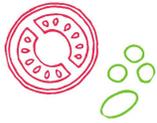


Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Macédoine de légumes

Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Salade piémontaise

(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)



Betterave vinaigrette

Mortadelle



Lentilles à l'indienne

Lentilles vertes, lait de coco, oignons

Paupiette de veau

Raviolis*

Poisson meunière



Riz

Petit pois



-



Courgettes à la tomate

Edam

Yaourt sucré

Camembert

Petit suisse aux fruits

Flan caramel

Fruit de saison

Purée de fruits

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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. »