



Restaurant scolaire

Semaine 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI

Taboulé

Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte



Sauté de porc
à la dijonnaise

(moutarde, fond, oignons, roux)



Carottes persillées



Mimolette

Purée de pommes fraise

MARDI



Salade du pêcheur

P.de Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgtte

Cordon bleu

Ratatouille

Madame Loik

Yaourt aromatisé



JEUDI



Salade grecque

Concombre, tomate, féta



Couscous végétarien*

Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon



Semoule*

PLAT COMPLET

Emmental

Mousse au chocolat

VENDREDI



Salade Napoli

(pâtes, tomate, mais vinaigrette)



Moelleux de poulet sauce barbecue

Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass

Poêlée de légumes

Petit suisse sucré

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs

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 24 du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI

 Quinoa printanier

Quinoa, carotte, tomate, vgtte

 Jambon grill sauce forestière

Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème

Petit pois carottes

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MARDI

Melon

 Boulette de poulet à la tomate

Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass

Flageolets

Bûchette de chèvre

 Moelleux aux fruits rouges maison

JEUDI

 Champignons à la grecque

 Sauce bolognaise végétarienne*

Egréné de soja, sauce tomate

 Coquillettes*

PLAT COMPLET

Chanteneige

Tarte normande

VENDREDI

 Tomate vinaigrette

 Filet de poisson sauce beurre blanc

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

Pommes vapeur

Petit suisse sucré

Purée pomme banane



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 25 du lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI



Carottes râpées citronnées



Hachis végétarien*

(purée de pdt, égrené de soja,)

-



Camembert

Purée
pomme abricot

MARDI

 Cake salé tomate pesto maison

Poisson meunière + citron

Haricot beurre

Petit moulé

Fruit de saison

JEUDI

Melon



Haché de bœuf à la provençale

Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass



Tortis

Gouda

Liégeois à la vanille

VENDREDI



Betterave vinaigrette



 Aiguillettes de poulet sauce
barbecue

Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass



Gratin de courgettes

Courgettes, pommes de terre, béchamel

Yaourt sucré

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 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

LUNDI



Macédoine de légumes

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

MARDI

Melon

JEUDI

Salade Napoli

Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette

VENDREDI

Carottes râpées
vinaigrette



Tajine de pois chiches, abricots*

Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche

Lasagne bolognaise*

Filet de poulet
sauce crème

Crème, fond, roux, ass

Filet de poisson
sauce basquaise

Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,

Semoule*

PLAT COMPLET

-

Haricots verts

Riz

Petit suisse sucré

Yaourt aromatisé

Edam

Mimolette

Cookie

Purée de fruits

Crème au chocolat

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

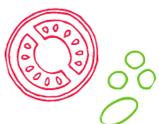


Plat élaboré par nos chefs



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 27 du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Pâté de campagne
+ cornichon

Œuf dur mayonnaise


 Salade carnaval

Pâte, dès de tomate, tomate, concombre, mais, vgtte

Tomate à croquer

 Normandin de veau
au jus

Dés de tomates, fond brun, oignon

 Sauce tomate*

Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass

Poisson meunière
+ sauce tartare 

Jambon grill froid

Ratatouille

Gnocchis*

PLAT COMPLET

 Carottes au beurre


Chips

Bûchette de chèvre

Petit moulé ail et fines herbes

Petit suisse sucré

 Emmental

Purée pomme banane

 Roulé au caramel beurre salé
recette du chef

Fruit de saison

Brownie



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. »