



Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette 	 Salade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, basilic	Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce bolognaise* <small>Bœuf, Concentre tomate, concasse de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym céleri</small>	Tarte aux fromages*	 Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
 Macaronis* PLAT COMPLET	Salade verte*	 Gratin de courgettes	 Riz
Camembert	Yaourt sucré	Buchette de chèvre	Petit moulé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits	Beignet



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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI


Concombre à la crème




Hachis parmentier

Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre

-

PLAT COMPLET

Gouda

Liégeois à la vanille

MARDI


Tomate vinaigrette

Paupiettes de veau au jus

Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass

Flageolets

Yaourt sucré

Fruit de saison

JEUDI


Lentilles ciboulette



Lentilles, ciboulette vinaigrette


Jambon grill sauce tomate

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


Carottes à la crème

Chanteneige

Fruit de saison

VENDREDI

Crêpe au fromage

Moelleux de poulet à la crème


Petit pois

Camembert

Abricot au sirop



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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle	Salade Napoli Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette	Tomate vinaigrette
Moelleux de poulet au jus	Poisson meunière	Escalope de volaille aux épices tandoori	Chili con carné* Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices
Semoule*	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Riz* PLAT COMPLET
Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre	Chanteneige	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème à la vanille



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

Produit AOP

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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI

 **Salade coleslaw**



Carotte, chou, mayonnaise

 **Jambon grill sauce tomate**

Gnocchis*

PLAT COMPLET

Emmental

Fruit de saison

MARDI

Taboulé

Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte

Cordon bleu

Dinde

 **Purée de chou-fleur**

Chou-fleur, pommes de terre

Petit suisse sucré

Barre bretonne

JEUDI

 **Concombre à la crème**

 **Colin doré au beurre**

 **Coquillettes** 

Samos

Liégeois au chocolat

VENDREDI

Crêpe au fromage

 **Sauté de porc sauce basquaise**

Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass

Haricots verts

Yaourt sucré

Purée de fruits



Produit Bleu Blanc Cœur



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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne  <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small>	 Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette  
 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	Knack	Côte de porc sauce suprême  ®	Tortellini au saumon sauce tomate  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
 Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	 Purée de pommes de terre	 Riz PLAT COMPLET	- PLAT COMPLET
Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Camembert	Yaourt sucré
 Purée de fruits	Cocktail de fruits	Maestro vanille	Fruit de saison



Produit Bleu Blanc Cœur



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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise 	 Salade coleslaw  Carotte, chou, mayonnaise	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgte	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgte
 Colin doré au beurre	 Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Roti de dinde miel et thym	 Saucisse fumée sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème
 Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 Haricot beurre	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre
 Edam	 Yaourt sucré	 Petit suisse sucré	 Croc'lait
 Fruit de saison	 Liégeois vanille	 Marbré au chocolat	 Purée de fruits



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit française



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 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE

AFRIQUE DU SUD

<p>Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette</p> <p></p> <p>Salade, avocat, blé vinaigrette</p>	<p> Salade de pois à la menthe</p> <p>Petit pois, menthe, vinaigrette</p>	<p> Salade Australienne</p> <p>Salade verte, radis, féta</p> <p></p>	<p>Samoussa de légumes</p>
<p>Moelleux de poulet grillé chimichuri</p> <p></p> <p>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</p>	<p>Fish n'chips</p>	<p>Chipolatas</p>	<p> Chakalaka</p> <p>Poivron, Oignon, Ail, Gingembre, Tomate, Curry, piment, Pois chiches, Coriandre, huile</p>
<p> Gnocchis salsa tuco (sauce tomate)</p>	<p> Purée de butternut</p> <p>Butternut, pommes de terre</p>	<p> Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive</p>	<p>-</p> <p>Plat complet</p>
<p>Saint Paulin</p>	<p> Edam</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Kiwi</p>	<p>Moelleux à la fève de tonka</p>



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. »