



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise	Taboulé 	 Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup	Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vœur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson  sauce beurre blanc
 Boulgour 	 Petits pois	-	 Carottes persillées 
Petit suisse sucré	 Gouda	Emmental	 Chanteneige
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Flan caramel	Fruit de saison



Label Rouge



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 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Salade Gauloise</p>	 <p>Salade Mexicaine </p>	 <p>Salade coleslaw </p> <p>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</p>
<p>Chipolatas</p>	 <p>Filet de poisson meunière + sauce tartare </p> <p>Mayonnaise, oignons, cornichons</p>	 <p>Riz cantonnais* </p> <p>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</p>	<p>Hachis parmentier </p> <p>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate.</p>
 <p>Lentilles, </p> <p>Lentilles, carottes et oignons</p>	 <p>Haricots verts </p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>Brie</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	 <p>Camembert</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
 <p>Mousse chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	 <p>Purée de pomme poire</p>



Label Rouge



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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade 	 Taboulé	 Salade coleslaw	Pâté de campagne + cornichon ® 
 Coquillettes à la bolognaise*  Sauce tomate, haché de bœuf	Pizza aux légumes*	 Filet de poisson ciboulette  carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*	 Semoule 	 Epinard à la crème
Mimolette	Petit suisse sucré	Vache Picon	 Edam
 Crème à la vanille	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux   Chou blanc, chou rouge	 Salade de pommes de terre persil 	 Haricot vert vinaigrette	 Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette
  Coquiflette* Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons	Escalope viennoise	  Bœuf bourguignon	 Filet de poisson sauce Armoricaine 
-	 Poêlée de légumes	 Carottes vapeur 	 Pommes vapeur
 Gouda	Buchette de chèvre	Emmental	Petit suisse aromatisé
Fruit de saison	Flan caramel	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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	Salade de chou rouge	Carottes râpées mais vinaigrette	Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgte</small>
Sauté de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	Tortelli épinards ricotta sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Hachis parmentier de poisson* <small>Colin, purée de pommes de terre</small>	Cordon bleu
Salsifis au beurre	-	-	Petits pois
Yaourt sucré	Edam	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Purée de pommes poire	Flan à la vanille	Muffin aux pépites de 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. »



Restaurant scolaire


















Semaine 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaise	 Taboulé  Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade d'Ebly	 Carottes râpées vinaigrette 
 Filet de poisson sauce beurre blanc  	 Palet végétarien sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass	 Steak haché sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
 Riz 	 Haricots verts 	 Chou-fleur persillé 	 Semoule 
Petit suisse sucré	Emmental	Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	 Mousse au chocolat	Fruit de saison	 Purée de pommes banane



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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	 Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	 Perles acidulées Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	 Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
 Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	 Poisson pané + citron	Aiguillette de poulet sauce au marron 	 Boulette de soja sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
-	 Haricot beurre	Pommes pin 	 Carottes vichy
 Yaourt sucré	 Petit suisse sucré	Madame Loik 	 Gouda
 Purée de pommes	 Fruit de saison	 Chou vanille sauce au chocolat	Purée de pomme pêche



Label Rouge



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. »

