



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Cake au thon maison	 Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</small>	 Carottes râpées vinaigrette 	 Betterave vinaigrette
	 Filet de poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet à la crème <small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small>	 Chili sin carné <small>Haricots rouges, égrené de blé, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	 Saucisse aux lentilles  <small>Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons</small>
	Petits pois	 Haricots verts 	Riz	-
	Camembert	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Yaourt sucré
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Muffin au chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans

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 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de chou rouge</p> <p><small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small></p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Céleri rémoulade </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Crêpe au fromage</p>
<p>Sauté de poulet sauce forestière</p> <p><small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small></p>	<p>Steak haché sauce barbecue</p> <p><small>Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass</small></p>	<p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p><small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small></p>	<p>Hachis végétarien au potiron*</p> <p><small>Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small></p>	<p>Filet de poisson sauce Armoricaine</p> <p><small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass</small></p>
<p>Semoule</p>	<p>Carottes persillées </p>	<p>Boulgour</p>	<p>-</p>	<p>Poêlée de légumes</p> <p><small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small></p>
<p><i>Buchette mi-chèvre</i></p>	<p><i>Petit suisse sucré</i></p>	<p><i>Yaourt aromatisé</i></p>	<p><i>Gouda</i></p>	<p><i>Mimolette</i></p>
<p>Brioche des rois</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Poire au sirop</p>	<p>Far aux pruneaux maison</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans

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 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette -	 Salade de haricots blancs <small>Haricots blancs, maïs, oignons, ciboulette, vinaigrette</small>	 Salade coleslaw <small>(chou blanc, carottes, mayonnaise)</small>	 Céleri rémoulade	 Pâté de campagne + cornichon
 Pâtes bolognaise végétarienne * <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Nuggets de poulet	 Filet de poisson sauce ciboulette <small>Fumet, ciboulette, roux, crème, ass</small>	 Potée bretonne* <small>Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon</small>	 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>
-	Ratatouille	Pennes	-	 Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel</small>
Emmental	Petit suisse sucré	Madeleine	Yaourt aromatisé	 Chanteneige
Velouté aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Flan caramel



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats composés
** Sans

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 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Samoussa de légumes</p> <p>Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<p>Duo de choux </p> <p>Chou blanc, chou rouge, vgte</p>
<p>Nasi Goreng </p> <p>Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette</p>	 <p>Boulette de bœuf sauce tomate </p> <p>Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond, roux, ass</p>	<p>Croque-monsieur</p>	 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc </p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>	<p>Sauté de porc sauce aigre douce </p> <p> Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass</p>
  <p>Nashi</p>	<p>Poêlée campagnarde </p> <p>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Petits pois </p>	<p>Pommes vapeur </p>
<p>Yaourt sucré </p>	<p>Brie</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Camembert</p>	
<p>Rocher coco</p>	<p>Cake aux raisins secs maison </p>	<p>Crème chocolat</p>	<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés
** Sans

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 5 du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p><small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>	<p> Céleri rémoulade </p>	<p> Riz au thon</p> <p><small>Riz, thon, vgtte</small></p>	<p> Cake épinard chèvre maison</p>	<p>Cervelas</p>
<p>Paupiette de veau au jus </p> <p><small>Fond + roux, oignons, ass</small></p>	<p> Pâtes à la carbonara*</p>	<p> Jambon grill sauce au curry</p> <p><small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small></p>	<p> Couscous végétarien *</p> <p><small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small></p>	<p> Filet de poisson meunière</p>
<p> Brocolis gratinés </p> <p><small>Brocolis et fromage</small></p>	<p>-</p>	<p> Carottes rissolées </p>	<p></p>	<p> Purée de potiron</p> <p><small>Potiron, pommes de terre</small></p>
<p> Edam</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Yaourt pulpé</p>	<p>Vache Picon</p>	<p>Velouté aux fruits</p>
<p>Flan vanille</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au chocolat</p>	<p> Fruit de saison</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats

composés

és

** Sans

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 6 du lundi 6 février au vendredi 10 février 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées  vinaigrette 	 Salade romaine <small>Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>	Roulé au fromage	 Betterave vinaigrette	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>
 Lentilles à l'indienne <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Cordon bleu à la dinde	 Filet de poisson sauce citronnée  <small>Fumet, crème, pulco citron</small>	 Sauté de bœuf aux épices  <small>Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, fond brun, herbes aromatiques</small>	Chipolatas
Riz	Petits pois	 Fondue de poireaux et pommes de terre	Haricots beurre 	 Flageolets à la tomate
 Camembert	Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré	Petit moulé	 Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	 Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans

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. »