



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		 Carottes râpées vinaigrette 	 Betterave vinaigrette
		Œufs durs mayonnaise		
	Filet de poisson meunière + citron 	Moelleux de poulet à la crème Crème, oignons, fond, roux, ass	 Chili sin carné Haricots rouges, égrené de blé, mais, poivrons, oignons, tomate	 Saucisse aux lentilles  Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons
	Petits pois	 Haricots verts 	Riz	-
	Camembert	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Yaourt sucré vrac
	Liégeois vanille	Fruit de saison	 Cake au chocolat maison	Fruit de saison (si pommes = bio)



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
com
posé

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
	 Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade 	 Velouté de légumes	Crêpe au fromage
 Salade de petits pois vinaigrette				
Sauté de poulet sauce  forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Moelleux poulet sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	 Rôti de porc sauce moutarde Moutarde, fond, oignons, roux, ass	 Hachis végétarien au potiron* Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate oignons	 Filet de poisson sauce Armoricaïne Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass
 Semoule	 Carottes persillées 	Boulgour	-	 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons
Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Mimolette
Brioche des rois	Fruit de saison (si pommes = bio)	Fruit de saison (si pommes = bio)	Mousse au chocolat	 Fruit de saison (si pommes = bio)



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats
com
posé

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

Velouté de légumes	Cake chorizo, tomate séchée maison	Salade coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise)	Céleri rémoulade	Pâté de campagne + cornichon
Pâtes bolognaise végétarienne* Egrené de blé, sauce tomate maison	Nuggets de poulet	Filet de poisson sauce ciboulette Fumet, ciboulette, roux, crème, ass	Potée bretonne* Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon	Bœuf bourguignon Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier
-	Ratatouille	Pennes	-	Gratin de salsifis Salsifis, pommes de terre, béchamel
Emmental	Petit suisse sucré	Madeleine	Yaourt aromatisé	Chanteneige
Fruit de saison (si pommes = bio)	Purée de fruits vrac	Fromage blanc sucré vrac	Fruit de saison (si pommes = bio)	Flan caramel



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
com
posé

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
 Samoussa de légumes Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry	Salade piémontaise  P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise		Pizza au fromage	Duo de choux  Chou blanc, chou rouge, vgte
Nasi Goreng  Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette 	Boulette de bœuf sauce tomate  Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond, roux, ass.	Croque-monsieur	 Filet de poisson  sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	Sauté de porc sauce aigre douce  Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass.
 	Poêlée campagnarde  Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	Salade verte	Petits pois 	Pommes vapeur 
Nashi	 Yaourt fermier vrac	Brie	Petit suisse sucré	Camembert
Rocher coco	Fruit de saison (si pommes = bio)	Crème chocolat vrac	Ananas au sirop vrac	Fromage blanc sucré vrac



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats
com
nosé

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
Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		 Riz au thon Riz, thon, vgtte	 Velouté de légumes	Cervelas
	Œufs durs mayonnaise			
Paupiette de veau au jus  Fond + roux, oignons, ass	 Pâtes à la carbonara*	 Jambon grill sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, ass, crème	 Couscous végétarien * Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)	 Filet de poisson meunière
 Brocolis gratinés  Brocolis et fromage	-	 Carottes rissolées 		 Purée de potiron Potiron, pommes de terre
 Edam	 Cookies maison	Yaourt pulpé	Vache Picon	Velouté aux fruits
Flan vanille	Purée de fruits vrac	Fruit de saison (si pommes = bio)	Crêpe au chocolat	 Fruit de saison (si pommes = bio)



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
com
nosé

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 Pâtes, dës de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte	 Roulé au fromage	 Velouté de butternut Butternut, pommes de terre	 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
 Lentilles à l'indienne Lentilles vertes, lait de coco, oignons	 Cordon bleu à la dinde	 Filet de poisson sauce citronnée Fumet, crème, pulco citron	 Sauté de bœuf aux épices Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, fond brun, herbes aromatiques	 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 vrac
 Fromage blanc à la vanille	 Purée pomme pêche vrac	 Fruit de saison (si pommes = bio)	 Far breton à l'ananas maison	 Fruit de saison (si pommes = bio)
 JOUR VÉGÉTARIEN	 VIANDE BOVINE FRANÇAISE	 VIEUX MOUTON FRANÇAIS	 VIEUX MOUTON FRANÇAIS	 VIEUX MOUTON FRANÇAIS
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Plat élaboré par nos chefs	 Plat élaboré par nos chefs	 Plat élaboré par nos chefs	 Plat élaboré par nos chefs	 Plat élaboré par nos chefs
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge				



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. »