



Restaurant scolaire



Semaine 7 du lundi 13 février au vendredi 17 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette			 Crêpe au fromage	
	 Carottes râpées au maïs	Œufs durs mayonnaise	 Champignons à la crème	
 Tartiflette végétarienne* Pommes de terre, crème, fromage à tartiflette	Filet de poisson pané et citron	 Sauté de poulet sauce moutarde  Moutarde, fond, oignons, roux, ass	 Boulette de bœuf sauce tomate Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, fond, roux, ass	 Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème
-	 Boulgour	Pâtes	 Poêlée de légumes	 Semoule 
Biscuit sec x2	Edam (prédéveloppé)	Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit	Yaourt sucré vrac
Purée de fruits vrac			 Tarte aux pommes recette du chef	
	Fruit de saison	Purée de fruits vrac		Mousse au chocolat



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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 8 du lundi 20 février au vendredi 24 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Pommes de terre bulgare P. de terre, sauce bulgare, ciboulette Pomme de	 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Cervelas ®	 Carottes râpées vinaigrette
 Steak haché au jus	Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Filet de poisson sauce fumet crème	 Paupiette de veau au jus	 Pâtes à la carbonara*
 Carottes rissolées	Petits pois	Riz	 Gratin de brocolis Brocolis, pommes de terre, béchamel	-
Chanteneige	 Yaourt sucré vrac	Bûchette de chèvre (à la coupe)	Petit suisse aromatisé	Camembert (à la coupe)
Flan caramel	Purée de pommes banane vrac		Fruit de saison	Muffin au chocolat
		Crème à la pistache		



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo-
sés

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. »