



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 4 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte	 Salade grecque (concombre, tomate, fêta)	 Salade carnaval Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	 Duo de crudités Carotte râpée, céleri râpé, vgtte
	Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Sauté de dinde sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Rôti de porc au miel et thym	 Quenelle de brochet sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
	Haricots verts	Semoule	 Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
				Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Flan chocolat	Fromage blanc sucré	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
compo
sés
** 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 19 du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Crêpe au fromage	 Carottes râpée vinaigrette	 Concombre à la crème	 Salade tricolore Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte
	Poisson meunière	 Jambon grill sauce forestière (oignons, champignons, fond, roux, crème)	 Chili sin carné Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate	 Aiguillettes de poulet à la thaï Marinade thaï, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte
	Ratatouille	Boulgour	Riz	Petits pois
				Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Purée de pommes	Marbré	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo sés
** 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 20 du lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Tomate vinaigrette	Cervelas		
Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* (Epinard, ricotta, échalion, huile d'olive, ail, crème fraîche)	 Moelleux de poulet à l'échalote Fond, échalotes, roux, ass		
 Purée de pommes de terre	Macaronis* PLAT COMPLET	 Brocolis au beurre		-
	Yaourt sucré			
Fruit de saison		Semoule au lait		



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
compo
sés
** 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 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade buffalo (salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)	 Salade Ruzinoise P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgte	 Melon	Accras de morue
 Tortellini au saumon*	Cheese burger	 Aiguillettes de poulet au jus Dés de tomates, fond brun, oignon	 Falafels sauce au curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	 Jambon grill au caramel Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel
 Sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass PLAT COMPLET	Pommes rissolées	Ratatouille	Riz	 Carottes au beurre
				Yaourt sucré
Purée pomme-pêche	Beignet	Fruit de saison	Liégeois vanille	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
compo
sés
** 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 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

STOCK TAMPON

VENDREDI

Macédoine de légumes

Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise



Salade piémontaise

(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)

Tomate vinaigrette

Betterave vinaigrette

Mortadelle



Lentilles à l'indienne

Lentilles vertes, lait de coco, oignons

Paupiette de veau

Sauté de porc au jus

Dés de tomates, fond brun, oignon

Raviolis*

Poisson meunière

Riz

Petit pois



Purée
de pommes de terre

-



Courgettes à la tomate

Yaourt sucré

Liégeois au chocolat

Purée de fruits

Fruit de saison

Flan caramel



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
compo
sés
** Sans

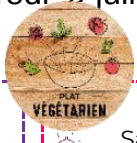
D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, 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 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade du pêcheur P.de Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgtte	 Céleri rémoulade	  Salade grecque Concombre, tomate, féta	 Salade Napoli (pâtes, tomate, maïs vinaigrette)
 Sauté de porc à la dijonnaise (moutarde, fond, oignons, roux)	Cordon bleu	 Blanquette de poisson Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscade, farine, crème, persil	 Couscous végétarien* Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.
 Carottes persillées	Ratatouille	Riz	Semoule* PLAT COMPLET	Poêlée de légumes
		<i>Petit suisse aromatisé</i>		
Purée de pommes fraise	Yaourt aromatisé		Mousse au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats
compo
sés
** 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 24 du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Quinoa printanier Quinoa, carotte, tomate, vgte	Melon	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgte	 Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette
 Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème	 Boulette de poulet à la tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Omelette	 Sauce bolognaise végétarienne* Egréné de soja, sauce tomate	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Petit pois carottes	Flageolets	Haricots verts	Coquillettes* PLAT COMPLET	Pommes vapeur
				Petit suisse sucré
Fruit de saison	Purée de fruits	Yaourt sucré	Tarte normande	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo
sés
** 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 25 du lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	Salade piémontaise P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise	Concombre à la crème	Melon	Betterave vinaigrette
Hachis végétarien* (purée de pdt, égrené de soja.)	Poisson meunière + citron	Sauté de porc au jus Dés de tomates, fond brun, oignon	Haché de bœuf à la provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass	Aiguillettes de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass
-	Haricot beurre	Boulgour	Tortis	Gratin de courgettes Courgettes, pommes de terre, béchamel
Purée pomme abricot	Fruit de saison	Abricot au sirop	Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats compo sés
** 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 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Melon	 Tomate monégasque (tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)	 Salade Napoli Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette
 Tajine de pois chiches, abricots* Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche	Lasagne bolognaise*	 Rôti de porc sauce échalote Fond, échalotes, roux, ass	 Filet de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	 Filet de poisson sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes
Semoule* PLAT COMPLET	-	 Purée de brocolis Brocolis, pommes de terre	Haricots verts	Riz
	Yaourt aromatisé			
Cookie		Purée pomme fraise	Crème au chocolat	Fruit de saison



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 27 du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	Œuf dur mayonnaise	Melon	Salade carnaval Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, mais, vgtte	Tomate à croquer
Normandin de veau au jus Dés de tomates, fond brun, oignon	Sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Sauté de dinde sauce orientale Purée de tomate, épices marocaines, carottes, oignons, ail, fond, roux, ass	Poisson meunière + sauce tartare	Jambon grill froid
Ratatouille	Gnocchis* PLAT COMPLET	Boulgour	Carottes au beurre	Chips
		Fromage blanc sucré		
Purée pomme banane	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Brownie



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. »