



Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette	 Salade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, basilic	 Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte	Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce bolognaise* Bœuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym	Tarte aux fromages*	 Kefta d'agneau aux épices marocaine	 Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.
 Macaronis* PLAT COMPLET	Salade verte*	 Légumes à couscous	 Gratin de courgettes	Riz
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	<i>Beignet</i>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 Concombre à la crème	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Lentilles ciboulette Lentilles, ciboulette vinaigrette	 Crêpe au fromage
 Hachis parmentier Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre	 Paupiettes de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	 Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Omelette aux herbes
- PLAT COMPLET	Flageolets	 Boulgour	 Carottes à la crème	 Petit pois
	Yaourt sucré			
Liégeois à la vanille		Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Mortadelle	 Salade du pêcheur P. de terre, thon, persil, vgte, mayonnaise	 Salade Napoli Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette	Tomate vinaigrette
 Lentilles à l'indienne* Lentilles, lait de coco, carottes, oignons	 Poisson meunière	 Sauté de porc au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Escalope de volaille aux épices tandoori	 Chili con carné* Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices
 Semoule*	Ratatouille	 Duo de haricots	 Poêlée de courgettes	 Riz* PLAT COMPLET
Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		
	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Thon mayonnaise	 Concombre à la crème	Crêpe au fromage
 Epinaud sauce crème* Epinaud, crème	Cordon bleu Dinde	 Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	 Riz cantonnais Riz, petits pois, omelette	 Coquillettes	Haricots verts
				Yaourt sucré
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne  Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées aux pommes	 Betteraves vinaigrette
 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.	Knack	 Carbonade de bœuf	 Méli mélo de légumes Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco	 Tortellini au saumon sauce tomate Centre et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.
 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	 Purée de pommes de terre	 Boulgour	 Riz PLAT COMPLET	- PLAT COMPLET
Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise 	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte
 Colin doré au beurre	 Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Roti de dinde miel et thym	 Falafels sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème
 Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 Brocolis	 Haricot beurre	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre
 Fruit de saison	 Liégeois vanille	 Fromage blanc aromatisé	 Marbré au chocolat	 Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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

L'Ovalie des Saveurs

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

ARGENTINE

Salade iceberg, avocat, blé
vinaigrette

Salade, avocat, blé vinaigrette

Moelleux de poulet grillé
chimichuri

Sauce persil, ail, citron, vinaigre

Gnocchis salsa tuco
(sauce tomate)

Ananas au sirop

MARDI

ANGLETERRE

Salade
de pois à la menthe

Petit pois, menthe, vinaigrette

Fish n'chips

Purée de butternut

Butternut, pommes de terre

Fromage blanc au coulis de
fruits rouges

MERCREDI

Blé provençale

Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte

Rôti de porc au jus

Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass

Epinard béchamel

Fruit de saison

JEUDI

AUSTRALIE

Salade Australienne

Salade verte, radis, fêta

Chipolatas

Salade chaude, riz, maïs,
tomate, olive

Kiwi

VENDREDI

AFRIQUE DU SUD

Samoussa de légumes

Chakalaka

Poivron, oignon, Ail, gingembre, tomate, Curry, piment, pois chiches,
Coriandre, huile

Plat complet

Moelleux à la fève de tonka



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	 Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
 Cassoulet Saucisse, saucisson à l'ail, lardons, haricot blanc, sauce à la tomate	 Raviolis oriental sauce tomate Lentille, poivron, courgettes, tomate, huile d'olive	 Haché de bœuf sauce ancienne Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	 Moelleux de poulet au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Poisson pané sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons
- PLAT COMPLET	-	 Semoule	 Gratin de chou-fleur Chou-fleur, pommes vapeur, béchamel	 Haricots verts
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



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 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise		 Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	Cervelas
 Sauce carbonara* Dés de volaille, crème	Tarte aux légumes		 Brandade de poisson Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson	Escalope viennoise
 Coquillettes*	Salade verte		- PLAT COMPLET	 Petits pois
Purée de pommes banane	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



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. »