



# Restaurant scolaire



Semaine 28 du lundi 10 juillet au vendredi 14 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade composée Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte	 Carottes râpées vinaigrette			
 Quenelle de brochet sauce Armoricaïne Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass	 Cappelletti Tex Mex sauce tomate Blé, haricots, oeufs, maïs doux, poivrons, oignons, tomates séchées, épices, jus de citron, coriandre		Pâté de campagne ®	
Ratatouille	-	<b>Pique-nique</b>	 Purée de pommes de terre	
<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Emmental (prédé coupé)</i>		Yaourt aromatisé	
Purée pommes fraise	Liégeois chocolat		Fruit de saison	



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 29 du lundi 17 juillet au vendredi 21 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Pommes de terre, tomate, persil, vgte</p>		 <p>Pastèque</p>	 <p>Salade Napoléon</p> <p>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</p>	 <p>Tomate vinaigrette</p>
<p>Rôti de porc au jus</p>	<p><b>Pique-nique</b></p>	 <p>Haché de bœuf sauce provençale</p> <p>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</p>	 <p>Jambon grill sauce forestière ®</p> <p>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème</p>	<p>Poisson pané + sauce tartare</p> <p>Mayonnaise, oignons, cornichons</p>
 <p>Courgettes sautées</p>		<p>Semoule aux épices</p>	 <p>Carottes au jus</p>	<p>Coquillettes</p>
<p><i>Buchette de chèvre (à la coupe)</i></p>		<p><i>Tartare</i></p>	<p><i>Gouda (prédé coupé)</i></p>	<p>Yaourt sucré</p>
		<p>Flan vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p><i>Purée de pomme pêche vrac</i></p>
<p>Crème caramel</p>				



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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 30 du lundi 24 juillet au vendredi 28 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Melon	
	Salade Bretonne	Tomate basilic		Salade de cœurs de palmier
Pique-nique	Paupiettes de veau	Omelette	Hachis parmentier <small>Haché de bœuf, oignons, sauce tomate, purée de pommes de terre</small>	Blancpain doré au beurre
	Petit pois au jus	Ratatouille	PLAT COMPLET	Riz sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
	Petit suisse sucré	Gouda (prédécoupé)	Yaourt sucré vrac	Vache Picon
			Crêpe demi lune au chocolat	
	Fruit de saison	Crème vanille vrac		Cocktail de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats complétés

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 33 du lundi 14 août au vendredi 18 août 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Salade Gauloise ®	Salade Napolé Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	
		Chipolatas		<b>Pique-nique</b>
			Moelleux de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	
		Purée de courgettes Courgettes, pommes de terre	Jardinière de légumes	
		<i>Carré frais</i>	<i>Edam (prédécoupé)</i>	
		Purée pomme fraise vrac	Crème chocolat vrac	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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 34 du lundi 21 août au vendredi 25 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon		Melon	Salade de haricots verts vinaigrette	
				Crêpe aux champignons
Paupiette de veau au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>		 Pain doré au beurre + citron	Filet de poulet sauce orientale <small>Purée de tomate, épices marocaines, carottes, oignons, ail, fond, roux, ass.</small>	 Rôti de porc sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>
 Courgettes sautées	<b>Pique-nique</b>	Coquillettes	 Semoule aux légumes	Ratatouille
<i>Coulommiers (à la coupe)</i>		Yaourt sucré vrac	<i>Petit suisse sucré</i>	Emmental (prédécoupé)
Purée pomme banane vrac			Fruit de saison	Brownie
		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 35 du lundi 28 août au vendredi 1 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre à la crème	 Salade piémontaise	Salade carnaval <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>		Crêpe au fromage
 Couscous* <small>Merguez, légumes à couscous et semoules</small>	Tarte aux fromages*	 Poisson meunière + citron		 Sauté de porc au caramel <small>Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel</small>
 Légumes à couscous*	Salade verte*	 Brocolis au beurre	<b>Pique-nique</b>	
<i>Gouda (prédécoupé)</i>	Galette Saint Michel	<i>Petit suisse sucré</i>		Yaourt aromatisé
Crème à la vanille vrac		Fruit de saison		Purée de pommes fraise vrac
	Purée de fruits vrac			



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. »