



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, vgtt | Melon | pâté de campagne |
|  Sauce bolognaise* Bœuf, Concentre tomate, concasse de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym céleri | 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 |
| Camembert | Yaourt sucré | Petit suisse sucré | Buchette de chèvre | Petit moulé |
| Mousse au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Purée de fruits | Beignet |



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés

** Sans sauce

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 | VEENDREDI |
|--|---|---|--|---|
|  Concombre à la crème  |  Tomate vinaigrette |  Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise | betteraves 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 |
| Gouda | Yaourt sucré | Galette Saint Michel | Chanteneige | Camembert |
| Liégeois à la vanille | Fruit de saison | Yaourt aromatisé | crème au chocolat | fruit de saison |



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

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 <small>P. de terre, thon, persil, vgte, mayonnaise</small> | Salade Napoli <small>Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette</small> | Tomate vinaigrette |
| Lentilles à l'indienne* <small>Lentilles, lait de coco, carottes, oignons</small> | Poisson meunière | Sauté de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small> | Escalope de volaille aux épices tandoori | Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</small> |
| Semoule* | Ratatouille | Duo de haricots | Poêlée de courgettes | Riz* PLAT COMPLET |
| Yaourt aromatisé | Bûchette de chèvre | Yaourt sucré | Chanteneige | Petit suisse sucré |
| Purée de fruits | Mousse au chocolat | Fruit de saison | 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 composés

** Sans sauce

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 |
|  Epinard sauce crème* Epinard, 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 |
| Emmental | Petit suisse sucré | Gouda | Samos | Yaourt sucré |
| Fruit de saison | Barre bretonne | Fruit de saison | Liégeois au chocolat | Purée de fruits |



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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 | VEENDREDI |
|--|--|---|--|--|
| Pâté de campagne + cornichon | Salade Italienne  <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small> | Céleri rémoulade  | Carottes râpées aux pommes  | Betteraves vinaigrette  |
| Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small> | Knack | Carbonade de bœuf  | Méli mélo de légumes <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small> | Tortellini au saumon sauce tomate <small>concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small> |
| Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small> | Purée de pommes de terre  | Boulgour  | Riz <small>PLAT COMPLET</small> | - <small>PLAT COMPLET</small> |
| Petit moulé ail et fines herbes | Petit suisse sucré | Coulommiers | Camembert | Yaourt sucré |
| 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 composés

** Sans sauce

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 | betteraves |
| 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 |
| Edam | Yaourt sucré | Buchette de chèvre | Petit suisse sucré | Croc'lait |
| 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 composés

** Sans sauce

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 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)

Saint Paulin

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

Edam

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

Petit suisse sucré

Fruit de saison

JEUDI

AUSTRALIE

Salade Australienne

Salade verte, radis, féta

Chipolatas

Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive

Vache qui rit

Kiwi

VENDREDI

AFRIQUE DU SUD

Samoussa de légumes

Chakalaka

Poivron, Oignon, Ail, Gingembre, Tomate, Curry, piment, Pois chiches, Coriandre, huile

-

Plat complet

Yaourt sucré

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 composés

** Sans sauce

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. »