



Restaurant scolaire



Semaine 11 du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées citron 	Betterave vinaigrette 	Rosette ®	Salade carnaval concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette	piémontaise
Lasagne Salade verte * Sauce bolognaise, pâtes, béchamel, fromage	Nuggets de blé + dosette ketchup	Sauté de dinde sauce tomate	Sauté de porc au miel et thym ® 	Colin sauce beurre blanc
plat complet	Pommes vapeur	Gratin de salsifis et pdt 	Carottes persillées 	Semoule
Mimolette	Camembert	Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse sucré
Crème au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



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 12 du lundi 18 mars au vendredi 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Samoussa de légumes	feuilleté au fromage	Carottes râpée vinaigrette	Concombre à la crème	Salade coleslaw
Moelleux de poulet sauce basquaise	Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière	Croc fromage <small>Pané de fromage: emmental, mozzarella</small>	Pennes Sauce bolognaise*
Pommes noisettes	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Purée de pdt	-
Emmental	Edam	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
Purée de fruits	Fruit de saison	Carré framboise	Fruit de saison	Crème vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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 13 du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté cornichon	  Persillade de pdt 	Salade carnaval	  Radis beurre 	Taboulé
 Filet de poisson crème ciboulette 	 Sauté de bœuf sauce forestière	 Moelleux de poulet à l'échalote	 Omelette au fromage	 Boulette d'agneau
 Riz	 Potiron rissolé	 Brocolis au beurre	Pommes noisettes + dosette ketchup	 Flageolet
Vache picon	Brie	Petit suisse sucré	 Camembert	 Edam
Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Purée de fruits	Crème chocolat	Gateau de Pâques



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 14 du lundi 1 avril au vendredi 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade indienne 	 Mortadelle ®	 Céleri rémoulade	 Accras de morue
	 Steak haché au jus	 Poisson meunière + citron	 Sauté de dinde sauce au curry	 Boulette de bœuf sauce tomate
	 Julienne de légumes 	 Macaronis	 Semoule 	 Carottes au beurre 
	Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt sucré
	Beignet aux pommes	 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté	Salade piémontaise <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	Pizza au fromage	Betterave vinaigrette	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne* <small>lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices</small>	Emincé de bœuf à la provençale	Sauté de dinde au jus	Raviolis à la sauce tomate* <small>Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes</small>	Poisson meunière + citron
Riz *	Petit pois	Purée de brocolis	- Plat complet	Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
Petit suisse aromatisé	Fruit de saison	Purée de pommes fraise	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé	 Œufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade 	 Saucisson sec	Radis beurre
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de boeuf sauce tex Mex	 Blanquette de poisson <small>poisson, crème, légumes, fumet de poisson</small>	 Couscous végétarien et boulettes de blé* <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	 Tomate farcie <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small>
 Bulgour 	 Ratatouille	 Chou fleur persillé	 Semoule	 Riz
Mimolette	Madame Loïk	Saint Paulin	 Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Coupelle 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. »