



Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette			
 Coquillette carbonara*  Plat complet	Omelette sauce tomate			
-	 Haricots verts 			
Mimolette pré-découpé	Camembert			
Mousse au chocolat	 Fruit de saison			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Coleslaw	 Feuilleté au fromage	 Pizza aux légumes	 Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise	 Poisson meunière	 Paupiette de veau à la tomate	 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise*
 Tortis	 Ratatouille	 Poêlée de courgettes	 Riz *	- plat complet
Emmental	 Edam pré-découpé	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
 Fruit de saison	 Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc
Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



* Plats
compo
sés

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 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées vinaigrette	 Œufs durs mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Salade grecque  Concombre, tomate, feta AOP
	 Filet de poisson crème ciboulette 	 Fillet de poulet à l'échalote	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Hachis Parmentier*
	 Riz	 Haricots beurre 	 Pommes de terre vapeur 	Salade verte*
	 Yaourt sucré	Petits suisses sucrés	Camembert	 Edam pré-découpé
	 Fruit de saison	 Semoule au lait	 Fruit de saison	 Pâtisserie



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024



Océane
DE RESTAURATION
COURT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	 Concombre vinaigrette	Mortadelle ®	 Salade soleil Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette	 Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard	 Poisson meunière + citron	 Paëlla ®*	Jambon grill au caramel ®
 Purée de chou-fleur	Petit pois 	Ratatouille	- Plat complet	  Boulgour
 Yaourt sucré	Brie	Yaourt sucré	Fromage de brebis	Fromage blanc sucré vrac
Barre bretonne	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Flan patissier	 Purée pomme banane vrac



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats
compo
sés

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 3 juin au vendredi 7 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Pâté de campagne ®	Tomates vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine ® *	Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre	Salade verte *	-	Duo de haricots
Edam pré-découpé	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert	Saint Nectaire pré-découpé
Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits vrac



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

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 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Salade du pêcheur Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Radis beurre 	 Salade Napoli Pates, tomates; maïs, vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de boeuf sauce tex Mex	 Blanquette de poisson	 Couscous végétarien + boulettes de soja*	 Riz bolognaise
 Purée de panais	Ratatouille	 Courgettes	-	-
Mimolette pré-découpé	Yaourt sucré	Saint Paulin pré-découpé	Plat complet	Plat complet
 Pâtisserie	Crème vanille vrac	 Fruit de saison	Emmental	Petit suisse sucré
			Mousse au chocolat	 Purée de fruit



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Melon	Pâté de campagne 	Taboulé 	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière 	 Filet de poisson sauce oseille 	 Filet de poulet à la crème	 Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne* 	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis	 Semoule	- Plat complet	Petits pois
 Yaourt sucré	Bûchette de chèvre	 Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert
Biscuit sec	Fromage blanc aromatisé vrac	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Purée pomme banane vrac



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Mortadelle	 Salade piémontaise au jambon ® 	 Coleslaw	 Salade de maïs Mais, salade verte	Melon
 Hachis végétarien*	 Poisson meunière + citron	 Sauté de porc sauce au jus ®	 Burger + dosette de ketchup	Cordon bleu
Salade verte	 Haricots beurre 	 Boulgour	Frites	Gratin de choux fleurs et de pdt 
 Yaourt sucré	Petit suisse sucré	 Edam pré-découpé	 Yaourt sucré	Saint Paulin pré-découpé
 Purée pomme abricot vrac	 Fruit de saison	 Purée de fruits vrac	 Donuts	 Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aïoli	Galantine de volaille	 Tomates vinaigrette 	 Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	 Filet de poisson sauce fumet crème 	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Palet italien
 Carottes au beurre 	 Petits pois	 Poêlée de légumes	 Ebly	 Coquillettes
 Yaourt sucré	Brie	Bûchette de chèvre	 Saint Nectaire pré-découpé	 Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet au chocolat vrac	 Fruit de saison	 Purée de fruits vrac



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »