



# Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	  Betterave vinaigrette			
 Coquille 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	 Persillade de pommes de terre 	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* 	-  plart 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



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats compo sés

Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

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 	Filet de poulet à l'échalote 	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Hachis Parmentier*
	 Riz 	 Haricots beurre 	Pommes de terre vapeur 	Salade verte*
	 Yaourt sucré	<b>Petits suisses sucrés</b>	Camembert	 Edam pré-découpé
	 Fruit de saison	 Semoule au lait	 Fruit de saison	 Purée pomme-abricot 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 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine de légumes	Concombre vinaigrette	Mortadelle ®	Salade soleil <small>Pâtes, tomates, ciboulette, vinaigrette</small>	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 *	- Plat complet	Duo de haricots
Edam pré-découpé	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert	Saint Nectaire pré-découpé
Flan caramel	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	  Betterave vinaigrette 	 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	Emmental	Petit suisse sucré
 Fruit de saison	Crème vanille vrac	 Fruit de saison	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

 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade piémontaise au jambon ®  	 Coleslaw	 Salade de maïs Maïs, 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



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	 Betterave vinaigrette	Tomate
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	 Filet de poisson sauce fumet crème	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Jambon blanc
 Carottes au beurre	 Petits pois	 Poêlée de légumes	 Ebly	Chips
 Yaourt sucré	Brie	Bûchette de chèvre	 Saint Nectaire pré-découpé	Gateau
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet au chocolat vrac	 Fruit de saison	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. »