



Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | <p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p> | <p>Salade du pêcheur</p> <p>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p> | <p>Carottes râpées vinaigrette</p> | <p>Betterave vinaigrette</p> |
| | <p>Filet de poisson meunière + citron</p> | <p>Moelleux de poulet à la crème</p> <p>Crème, oignons, fond, roux, ass</p> | <p>Chili sin carné</p> <p>haricots rouges, egrene de die, mais, poivrons, oignons, tomate</p> | <p>Saucisse aux lentilles</p> <p>Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons</p> |
| | <p>Petits pois</p> | <p>Haricots verts</p> | <p>Riz</p> | |
| | | <p>Petit suisse aromatisé</p> | | <p>Yaourt sucré</p> |
| | <p>Liégeois vanille</p> | | <p>Purée de fruits</p> | |



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 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

LUNDI

 Salade de chou rouge

Chou rouge, échalote, pommes, vgtte


Sauté de poulet sauce forestière

 Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème

 Semoule



Brioche des rois

MARDI

 Œuf dur mayonnaise



 Steak haché sauce barbecue


Oignons, épices barbecue, rôti volaille + veau, roux, ass

 Carottes persillées 

Fruit de saison

MERCREDI

 Céleri rémoulade 

 Rôti de porc sauce moutarde


Moutarde, fond, oignons, roux, ass

Boulgour

Yaourt aromatisé

JEUDI



 Velouté de légumes

 Hachis végétarien au potiron*


Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons

-

Mousse au chocolat

VENDREDI

Crêpe au fromage

 Filet de poisson sauce Armoricaine

Filet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass

 Poêlée de légumes

Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons

 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023
















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
|  Carottes râpées vinaigrette  |  Salade de haricots blancs <small>Haricots blancs, maïs, oignons, ciboulette, vinaigrette</small> |  Salade coleslaw  <small>(chou blanc, carottes, mayonnaise)</small> |  Velouté de légumes | Pâté de campagne + cornichon |
|  Pâtes bolognaise végétarienne * <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small> | Nuggets de poulet |   Filet de poisson sauce ciboulette <small>Fumet, ciboulette, roux, crème, ass</small> |  Potée bretonne*  <small>Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon</small> |  Bœuf bourguignon <small>Boeuf, carottes, oignons, thym, laurier</small> |
| - | Ratatouille | Pennes | - |  Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel</small> |
| | <i>Petit suisse sucré</i> | | | |
| Velouté aux fruits | | Fromage blanc sucré | Fruit de saison | Flan caramel |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
|  <p>Samoussa de légumes</p> <p>Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry</p> | <p>Salade piémontaise </p> <p>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</p> | <p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p> | <p>Pizza au fromage</p> | <p>Duo de choux </p> <p>Chou blanc, chou rouge, vgte</p> |
| <p> Nasi Goreng</p> <p>Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette</p> |  <p>Boulette de bœuf sauce tomate </p> <p>Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, romm, roux, ass.</p> | <p>Croque-monsieur</p> |  <p>Filet de poisson sauce beurre blanc </p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass.</p> |  <p>Sauté de porc sauce aigre douce </p> <p>Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass.</p> |
|   <p>Nashi</p> | <p> Poêlée campagnarde</p> <p>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</p> | <p>Salade verte</p> | <p> Petits pois</p> | <p> Pommes vapeur</p> |
| |  <p>Yaourt sucré</p> | | | |
| | | <p>Crème chocolat</p> | <p>Ananas au sirop</p> | <p>Fruit de saison</p> |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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 5 du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|--|
| Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small> |  Céleri rémoulade  |  Riz au thon <small>Riz, thon, vgtte</small> |  Velouté de légumes  | Cervelas |
| Paupiette de veau au jus  <small>Fond + roux, oignons, ass</small> |  Pâtes à la carbonara* |  Jambon grill sauce au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small> |  Couscous végétarien * <small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small> |  Filet de poisson meunière |
|  Brocolis gratinés  <small>Brocolis et fromage</small> | |  Carottes rissolées  |  |  Purée de potiron <small>Potiron, pommes de terre</small> |
| | | | | Velouté aux fruits |
| Flan vanille | Purée de fruits | Fruit de saison | Crêpe au chocolat | |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats

composés

és

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 6 du lundi 6 février au vendredi 10 février 2023


















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  Carottes râpées  vinaigrette  |  Salade romaine Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte | Roulé au fromage |  Velouté de butternut Butternut, pommes de terre |  Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise |
|  Lentilles à l'indienne Lentilles vertes, lait de coco, oignons | Cordon bleu à la dinde |  Filet de poisson sauce citronnée  Fumet, crème, pulco citron |  Sauté de bœuf aux épices  sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, tonno drun, herbes aromatiques | Chipolatas |
| Riz | Petits pois |  Fondue de poireaux et pommes de terre | Haricots beurre  |  Flageolets à la tomate |
| | | | |  Yaourt sucré |
| Mousse au chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Beignet aux pommes | |



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. »