



Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI



Betterave vinaigrette



Selloni au saumon sauce tomate

MARDI

Salade piémontaise

P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise

Tarte aux fromages*
- Salade verte

MERCREDI

Salade composée

Riz, gruyère, carotte, maïs, vgtte

Jambon grill
sauce normande

Jus de pommes, fond brun, base roux crème

JEUDI

Velouté de légumes

Carottes, pat. oignons, céleri, poireaux, chou-fleur, haricots verts, puree de tomates, crème fraîche

Sauté de dinde
basquaise

Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass

VENREDI

Duo de crudité

Carotte rapée, céleri rapé, vgtte

Hachis parmentier*

Purée de patates, farine de blé dur, sauce tomate, oignons

-

-

Petits pois

Semoule

-

Purée de fruits

Fruit de saison

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé

Purée de fruits



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. »

Label Rouge

Haute valeur
environnementale

Produit Bleu Blanc
Cœur

Produit biologique

Produit AOP

MSC : pêche durable

Plats comp



Restaurant scolaire

Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEVDI

VENDRE!

[illegible]

	Label Rouge	Haute valeur environnementale	Produit Bleu Blanc Cœur	Produit biologique	Plats comp

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 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

LUNDI



Céleri rémoulade



Lentilles à l'indienne* -

Boulgour



Lentilles vertes, lait de coco, oignons

MARDI



Salade bohème

Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vinaigre

Cordon bleu
à la dinde

Pommes persillées
au beurre



Purée de fruits

MERCREDI

Pizza aux légumes

Filet de poisson sauce
provençale



Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass

Haricots beurre

Yaourt aromatisé

JEUDI



Velouté
de légumes verts

Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocoli, poireaux, épinards, carottes

Sauce fumée sauce
barbecue



Jardinière de légumes



Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre

Crème au chocolat

VENREDI

Pâté de campagne +
cornichon



Paupiette de veau
au jus

Purée de carottes



Fruit de saison



D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui complètent 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. »

Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Plats comp

Produit biologique

Produit AOP

Produit Bleu Blanc

Produit biologique

Produit AOP

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable

MSC : pêche durable



Restaurant scolaire



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI

Betterave vinaigrette

Cassoulet* ®

Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate

-

Fruit de saison

MARDI

Salade paysanne

P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte

Boulette de bœuf sauce forestière

Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème

Petits pois / carottes

Purée de fruits

MERCREDI

Chou aux raisins

Sauté de poulet aux oignons

Fond, oignons, roux, ass

Riz

Fromage blanc à la vanille

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette

Pâtes bolognaises végétarienne *

Egrené de blé, sauce tomate maison

-

Fruit de saison

VENREDI

Crêpe au fromage

Poisson façon meunière

Ratatouille

Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui complètent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous tournons 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 27 mars au vendredi 31 mars 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Radis beurre	 Œuf dur mayonnaise	 Salade Indienne Chou blanc, poulet, curry, vgete	 Velouté de potiron Potiron, pomme de terre, lait	 Taboulé
 Hachis végétarien* Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons	 Paupiette de veau sauce échalote Fond, échalotes, roux, ass	 Sauté de porc sauce aux poivrons Oignons, poivrons, tomates, rutab, ail, herbes, huile, ass	 Emincé de dinde sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volatile + veau, roux, ass	 Filet de poisson sauce fumet Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
 Carottes rissolées	 Bouलगour	 Gratin de brocolis Brocolis, pdt, béchamel	 Jardinière de légumes Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)	 Purée de fruits
 Célerié vanille	 Yaourt aromatisé	 Cocktail de fruits	 Tarte aux pommes	 Purée de fruits

 Plats comp	 Produit Bleu Blanc Cœur	 Produit biologique	 Plats comp
 Label Rouge	 Plat élaboré par nos chefs	 Produit AOP	 Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui complètent 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. »



VENDREDI

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 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade	Salade du Périgord	Velouté de légumes	Roulé au fromage		
Boulette d'agneau	Filet de poisson sauce crème	Jambon grill @ + dosette de ketchup	Boulognais aux légumes *		
Flageolet	Brocolis au beurre	Poêlée de légumes			
Gâteau de pâques	Fruits au sirop	Fruit de saison	Crème au chocolat		

Label Rouge	Produit Bleu Blanc Cœur	Produit biologique	Plats comp		
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. »