

















Restaurant scolaire

Semaine 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	 Salade composée  Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
 Cassoulet Saucisse, saucisson à l'ail, lardons, haricot blanc, sauce à la tomate	 Raviolis oriental sauce tomate Lentille, poivron, courgettes, tomate, huile d'olive	 Haché de bœuf sauce ancienne Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	 Moelleux de poulet au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Poisson pané sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons
- PLAT COMPLET	-	 Semoule	 Gratin de chou-fleur Chou-fleur, pommes vapeur, béchamel	 Haricots verts
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise 		 Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	Cervelas
 Sauce carbonara* Dés de volaille, crème	 Tarte aux légumes		 Brandade de poisson Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson	Escalope viennoise
 Coquillettes*	Salade verte		 - PLAT COMPLET	 Petits pois
Purée de pommes banane	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
MSC : pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats

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 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpée vinaigrette 	Salade de pommes de terre Pommes de terre, tomate, basilic 	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte	Melon	Betterave vinaigrette
Sauce bolognaise* Bœuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym	Tarte aux fromages*	Kefta d'agneau aux épices marocaine 	Poisson meunière + citron	Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volatile, roux, sucre, ass.
Macaronis* PLAT COMPLET	Salade verte*	Légumes à couscous	Gratin de courgettes	Riz
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Beignet



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre à la crème 	Tomate vinaigrette	Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Lentilles ciboulette Lentilles, ciboulette vinaigrette	Crêpe au fromage
Hachis parmentier Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre	Paupiettes de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass	Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons ail, herbes fond, roux, ass	Omelette aux herbes
- PLAT COMPLET	Flageolets	Boulgour 	Carottes à la crème	Petit pois
	Yaourt sucré			
Liégeois à la vanille		Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle	Salade du pêcheur <small>P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise</small>	Salade Napoléon <small>Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Tomate vinaigrette
Lentilles à l'indienne* <small>Lentilles, lait de coco, carottes, oignons</small>	Poisson meunière	Sauté de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	Escalope de volaille aux épices tandoori	Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</small>
Semoule*	Ratatouille	Duo de haricots	Poêlée de courgettes	Riz* PLAT COMPLET
Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		
	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats comp osés

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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Thon mayonnaise	 Concombre à la crème	Crêpe au fromage
 Epinard sauce crème* Epinard, crème	Cordon bleu Dinde	 Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	 Riz cantonnais Riz, petits pois, omelette	 Coquillettes 	Haricots verts
				Yaourt sucré
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats comp osés











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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne  <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small>	Céleri rémoulade 	Carottes râpées aux pommes 	Betteraves vinaigrette  
Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.</small>	Knack	Carbonade de bœuf 	Méli mélo de légumes <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small>	Tortellini au saumon sauce tomate <small>entré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small> 
Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	Purée de pommes de terre 	Boulgour 	Riz PLAT COMPLET	- PLAT COMPLET
				
Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats comp osés

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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise 	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte
Colin doré au beurre 	Paupiette de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Roti de dinde miel et thym	 Falafels sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème
Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 Brocolis 	 Haricot beurre	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Marbré au chocolat	 Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp osés

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 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

ARGENTINE

Salade iceberg, avocat, blé
vinaigrette
Salade, avocat, blé vinaigrette

Moelleux de poulet grillé
chimichuri
Sauce persil, ail, citron, vinaigre

Gnocchis salsa tuco
(sauce tomate)

Ananas au sirop

MARDI

ANGLETERRE

Salade
de pois à la menthe
Petit pois, menthe, vinaigrette

Fish n'chips

Purée de butternut
Butternut, pommes de terre

Fromage blanc au coulis de
fruits rouges

MERCREDI

Blé provençale
Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte

Rôti de porc au jus
Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass

Epinard béchamel

Fruit de saison

JEUDI

AUSTRALIE

Salade Australienne
Salade verte, radis, féta

Chipolatas

Salade chaude, riz, maïs,
tomate, olive

Kiwi

VENDREDI

FRIQUE DU SUD



Samoussa de légumes

Chakalaka
Poivron, oignon, ail, gingembre, tomate, Curry, piment, Pois chiches, Coriandre, huile

-
Plat complet

Moelleux à la fève de tonka



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
comp
osés

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. »