



# 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	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
-	Haricots verts			
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















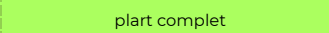




D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, 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 *	-  plat complet
 Fruit de saison	 Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



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 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			
		Semoule au lait	Fruit de saison	Purée pomme-abricot



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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



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				Fromage blanc sucré
	Purée de fruits	Fruit de saison	Flan patissier	



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 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
	Yaourt sucré			
Flan caramel		Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits



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 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 Napoléon  Pâtes, 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	-  Plat complet	-  Plat complet
 Fruit de saison	Crème vanille	 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 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 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		
Biscuit sec	Purée de fruits		Fruit de saison	Purée pomme banane



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 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  
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

Bulgour

Frites

Gratin de choux fleurs et de pdt

Yaourt sucré

Fruit de saison

Purée de fruits

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	 Betterave 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
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet 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. »*