

Restaurant scolaire Groupe A



Semaine 36 du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Concombre à la crème	Melon	Tomates vinaigrette	  Carottes rapées vinaigrette	Taboulé
 Hachis parmentier <small>Pdt, oignon, ail, sauce tomate, bœuf haché BIO</small>	Knack de volaille	 Sauté de dinde sauce crème	Quiche au fromage *	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
- Plat complet	Lentilles cuisinées	 Semoule	Salade verte * Plat complet	 Haricots verts à l'ail 
 Fruit de saison	 Purée pomme fraise	 Fruit de saison	Liégeois vanille	Muffin



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 Groupe A



Semaine 37 du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	 Melon	 Coquillettes monégasques <small>Pâtes, thon, tomate, mayonnaise</small>	Radis beurre	Saucisson à l'ail ®
 Sauté de dinde sauce barbecue	Nuggets de blé + dosette de ketchup	Jambon grill ®	Tortellini au saumon*	 Sauté de bœuf aux épices
Pommes vapeur 	Petits pois 	 Epinards à la béchamel	- Plat complet	 Purée de courgettes
Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Purée de fruits	Tarte grillée aux abricots



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 Groupe A



Semaine 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Blé à la provençale  Blé, poivron, herbes de provence, vinaigrette	Melon	 Carottes rapées vinaigrette	 Tomates vinaigrette	 Concombres à la crème
 Poisson meunière sauce tartare 	Cordon bleu	Steak haché sauce à l'ancienne	 Pâtes sauce bolognaise végétarienne * 	Sauté de porc aux oignons   
 Poêlée de légumes	Pommes noisettes	 Ebly	-	Ratatouille
 Fruit de saison	Fruit de saison	 Purée de fruits	Mousse au chocolat	Riz au lait



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
compo
sés

Certific

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 Groupe A



Semaine 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Melon	Salade pêcheur <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poisson + dosedette de ketchup	Omelette au fromage	Paupiette de veau au jus	Sauté de poulet sauce forestière	Pâtes à la bolognaise*
Pommes de terre sautées	Riz à la tomate	Gratin de légumes	Petits pois	-
				Plat complet
Crème vanille	Coupelle de fruits	Fruit de saison	Barre bretonne	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 Groupe A

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œufs durs mayonnaise	Carottes rapées vinaigrette	Mortadelle ®	Salade grecque Tomate, concombre, feta AOP
Boulettes de bœuf sauce tex mex	Croc fromage	Filet de poulet à la crème	Filet de poisson sauce au beurre blanc	Sauté de porc au jus ®
Gratin de courgettes et de pdt	Purée de brocolis	Coquillettes	Haricots beurre persillés	Flageolets
Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	Coupelle de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique

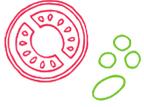


Produit AOP



* 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 Groupe A



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées vinaigrette	 Concombre vinaigrette	Paté de campagne ®	Feuilleté au fromage
 Animation	Nuggets de volaille + dose de ketchup	Tortellinis végétariennes *	 Paupiette de veau sauce échalottes	 Filet de poisson sauce ciboulette
	Pommes noisettes	-	  Carottes persillées	Haricots verts au beurre
	Crème au chocolat	 Purée de fruits	Pâtisserie	 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 Groupe A

Semaine 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	 Salade piémontaise végétarienne <small>Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise</small>	Taboulé	 Carottes rapées vinaigrette	 Salade composée <small>Riz, salade verte, gruyère, carotte, tomate, mais</small>
Sauté de porc à l'estragon ® 	Tarte aux légumes *	Filet de poulet sauce curry	Lasagnes *	 Poisson meunière + citron
Semoule	Salade verte	Epinards à la béchamel	- Plat complet	 Ratatouille
 Fruit de saison	Coupelle de fruits	 Fruit de saison	Choux à la vanille	Crème chocolat



Label Rouge



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. »