



Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, maïs, vgtte</small>	 Velouté de légumes <small>Carottes, pdt, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche</small>	 Duo de crudité
 Cordon-rouge au saumon sauce tomate	Tarte aux fromages* - Salade verte	 Jambon grill sauce normande <small>Jus de pommes, fond brun, base roux, crème</small>	 Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Hachis parmentier* <small>Purée de pommes de terre, râche de bœuf, sauce tomate, oignons</small>
-	-	Petits pois	Semoule	-
-	-	-	Yaourt aromatisé	-
Purée de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat	-	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc 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 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade

Salade bohème
Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte

Pizza aux légumes

Velouté de légumes verts
Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes

Pâté de campagne + cornichon

Lentilles à l'indienne* - Boulgour

Lentilles vertes, lait de coco, oignons

Cordon bleu à la dinde

Filet de poisson sauce provençale
Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass

Saucisse fumée sauce barbecue

Paupiette de veau au jus

-

Pommes persillées au beurre

Haricots beurre

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

Purée de carottes

-

-

Yaourt aromatisé

-

-

Fruit de saison

Purée de fruits

-

Crème au chocolat

Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc 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 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 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Salade paysanne <small>P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte</small>	 Chou aux raisins 	 Carottes râpées vinaigrette 	 Crêpe au fromage
 Cassoulet* [®] <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	 Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass. crème</small>	 Sauté de poulet aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	 Pâtes bolognaise végétarienne*  <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	 Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes	 Riz	 -	 Ratatouille
Fruit de saison	Purée de fruits	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc 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 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 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, vgtte	 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, romu, ail, herbes, roux, ass	 Emincé de dinde sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson sauce fumet  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
	-	 Carottes rissolées	 Boulgour	 Gratin de brocolis  Brocolis, pdt, béchamel	 Jardinière de légumes Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)
		Yaourt aromatisé			
	Gélifié vanille		Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc 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 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 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Méditerranéenne <small>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgtte</small>	Cervelas	 Salade de chou rouge <small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small>	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Bœuf bourguignon <small>Boeuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	Poisson façon meunière + citron	 Moelleux de poulet au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	 Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard* <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 Saucisse façon rougail ®* <small>Saucisse fumée, coulis de tomate, ail, oignons, épices</small>
 Chou-fleur au paprika	 Duo de haricots	Pommes vapeur	-	 Riz
	Yaourt sucré			
Velouté aux fruits		Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

*
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 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Céliéri rémoulade 	 Salade du Périgord	 Velouté de légumes	 Roulé au fromage
		<p>P. de terre, gésiers de volaille, haricots verts, carotte, ciboulette, vgtte</p>	<p>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</p>	
	Boulette d'agneau	 Filet de poisson sauce crème	Jambon grillé + dosette de ketchup	 Boulgour aux légumes *
		<p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>		<p>Boulgour + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</p>
	Flageolet	 Brocolis au beurre 	 Poêlée de légumes	-
			<p>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</p>	
	Gâteau de pâques	Fruits au sirop	Fruit de saison	 Crème au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc 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 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. »