



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Plat VÉGÉTARIEN Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small>	 Salade grecque <small>(concombre, tomate, féta)</small>	 Salade carnaval <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	 Duo de crudités <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgtte</small>
	Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Sauté de dinde sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Rôti de porc au miel et thym	 Quenelle de brochet sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
	 Haricots verts	 Semoule	 Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
				Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Flan chocolat	Fromage blanc sucré	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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 19 du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Crêpe au fromage	Carottes râpée vinaigrette 	Concombre à la crème 	Salade tricolore <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte</small>
	Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small>	Chili sin carné <small>Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	Aiguillettes de poulet à la thai <small>Marinade thai, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte</small>
	Ratatouille	Boulgour	Riz	Petits pois
				Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Purée de pommes	Marbré	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Tomate vinaigrette	Cervelas		
Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* <small>(Epinard, ricotta, échalote, huile d'olive, ail, crème fraîche)</small>	 Moelleux de poulet à l'échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>		
 Purée de pommes de terre	Macaronis* PLAT COMPLET	 Brocolis au beurre		
	 Yaourt sucré			
Fruit de saison		Semoule au lait		



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>	 Salade Ruzinoise <small>P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte</small>	 Melon	Accras de morue
 Colin doré au beurre	Cheese burger	 Aiguillettes de poulet au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Falafels sauce au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	 Jambon grill au caramel <small>Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel</small>
 Pâtes	Pommes rissolées	Ratatouille	 Riz 	 Carottes au beurre 
				Yaourt sucré
Purée pomme-pêche	Beignet	 Fruit de saison	Liégeois vanille	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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 29 mai au vendredi 2 juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	STOCK TAMPON	VENDREDI
		 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	 Tomate vinaigrette 	 Betterave vinaigrette	Mortadelle
		Sauté de bœuf provençale	 Sauté de porc au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	Raviolis*	Poisson meunière
		Petit pois	 Purée de pommes de terre	-	 Courgettes à la tomate
		Yaourt sucré			
			Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p>Salade du pêcheur</p> <p>P.de Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscade, farine, crème, persil, cerfeuil, sel, aneth</p>	<p>Salade grecque</p> <p>Concombre, tomate, féta</p>	<p>Salade Napoli</p> <p>(pâtes, tomate, mais vinaigrette)</p>
<p>Hachis parmentier</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p>Blanquette de poisson</p> <p>Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscade, farine, crème, persil, cerfeuil, sel, aneth</p>	<p>Couscous végétarien*</p> <p>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</p>	<p>Moelleux de poulet sauce barbecue</p> <p>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</p>
<p>-</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Ratatouille</p>	<p>Riz</p>	<p>Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
		<p>Petit suisse aromatisé</p>		
<p>Purée de pommes fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche

* Plats composés

** Sans sauce

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 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Persillade de pommes de terre</p> <p>Pommes de terre, tomate, échalote, persil, vinaigrette</p>	<p>Melon</p>	<p>Salade Mexicaine</p> <p>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p>
<p>Jambon grill sauce forestière</p> <p>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème</p>	<p>Boulette de poulet à la tomate</p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>	<p>Omelette</p>	<p>Sauce bolognaise végétarienne*</p> <p>Egréné de soja, sauce tomate</p>	<p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>
<p>Petit pois carottes</p>	<p>Flageolets</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Coquillettes*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Pommes vapeur</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Tarte normande</p>	<p>Petit suisse sucré</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

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 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Crêpe aux champignons	 Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème 	Melon	 Betterave vinaigrette 
 Hachis végétarien* <small>(purée de pdt. égrené de soja.)</small>	Poisson meunière + citron	 Sauté de porc au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Haché de bœuf à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Aiguillettes de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
-	Haricot beurre	 Boulgour	 Tortis	 Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
Purée pomme abricot	Fruit de saison	Abricot au sirop	Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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 26 juin au vendredi 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Melon	 Tomate monégasque <small>(tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)</small>	 Salade Napoli <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	 Carottes râpées vinaigrette 
 Tajine de pois chiches, abricots* <small>Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche</small>	Lasagne bolognaise*	 Rôti de porc sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	 Filet de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	 Filet de poisson sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes.</small>
 Semoule* PLAT COMPLET	-	 Purée de brocolis <small>Brocolis, pommes de terre</small>	 Haricots verts	Riz
	Yaourt aromatisé			
Cookie		Purée pomme fraise	 Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** Sans sauce

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 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pâté de campagne + cornichon	 Œuf dur mayonnaise	Melon	 Salade carnaval <small>Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, mais, vgtle</small>	Tomate à croquer
 Normandin de veau au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Sauté de dinde sauce orientale <small>Purée de tomate, épices marocaines, carottes, oignons, ail, fond, roux, ass</small>	 Colin doré au beurre + sauce tartare	Jambon grill froid
Ratatouille	Gnocchis*	 Boulgour	 Carottes au beurre 	Chips
	PLAT COMPLET			
		Fromage blanc sucré		
Purée pomme banane	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Brownie



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* Plats composés
** Sans sauce

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. »