



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, vgtle	 Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce bolognaise* Bœuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym céleri ass	 Tarte aux fromages*	 Kefta d'agneau aux épices marocaine 	 Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, 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



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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
 Concombre à la crème 	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Lentilles ciboulette 	 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	Abrirot au sirop



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Mortadelle	 Salade du pêcheur P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise	 Salade Napoli Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette	Tomate vinaigrette
  Lentilles à l'indienne* Lentilles, lait de coco, carottes, oignons	 Poisson meunière	 Sauté de porc au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Escalope de volaille aux épices tandoori	 Chili con carné* Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices
 Semoule*	Ratatouille	 Duo de haricots	 Poêlée de courgettes	 Riz* 
Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		PLAT COMPLET
	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 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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023



LUNDI


Salade coleslaw

Carotte, chou, mayonnaise


Epinard sauce crème*
Epinard, crème

Gnocchis*
PLAT COMPLET

Fruit de saison

MARDI

Taboulé
Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtle

Cordon bleu
Dinde


Purée de chou-fleur
Chou-fleur, pommes de terre

Barre bretonne

MERCREDI


Thon mayonnaise


Boulette de poulet sauce curry
Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème


Riz cantonnais
Riz, petits pois, omelette

Fruit de saison

JEUDI


Concombre à la crème


Colin doré au beurre


Coquillettes 

Liégeois au chocolat

VENDREDI

Crêpe au fromage


Sauté de porc sauce basquaise
Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass

Haricots verts

Yaourt sucré



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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron	Céleri rémoulade	Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette
Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volatile, roux, sucre, ass	Knack	Carbonade de bœuf	Méli mélo de légumes Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco	Tortellini au saumon sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons	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 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 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



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE



AFRIQUE DU SUD

 Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette Salade, avocat, blé vinaigrette	 Salade de pois à la menthe Petit pois, menthe, vinaigrette	 Blé provençale  Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte	 Salade Australienne Salade verte, radis, fêta	 Samoussa de légumes
 Moelleux de poulet grillé chimichuri Sauce persil, ail, citron, vinaigre	 Fish n'chips	 Rôti de porc au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Chipolatas	 Chakalaka Poivron, Oignon, Ail, Gingembre, Tomate, Curry, piment, Pois chiches, Coriandre, huile
 Gnocchis salsa tuco (sauce tomate)	 Purée de butternut Butternut, pommes de terre	 Epinard béchamel	 Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive	- Plat complet
Ananas au sirop	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Kiwi	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 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 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, vtgite
 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 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 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	 FÉRIÉ	 Brandade de poisson Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson	Escalope viennoise
 Coquillettes*	Salade verte	 FÉRIÉ	 - 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 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. »