



Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Persillade de pommes de terre Pdt, échalote, persil, vtgte	 Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Potage au potiron	 Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vtgte
 Moelleux de poulet sauce normande (sauce : champignons, fumet, crème, roux)	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Sauté de porc au jus (sauce : jus, carottes, oignons)	 Filet de colin sauce l'armoricaine Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass	 Paupiette de veau sauce marenco (sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)
 Chou-fleur à la béchamel	 Coquillettes Plat complet	 Boulgour	 Riz	 Haricot vert
	Yaourt sucré			
Flan caramel		Purée de fruits	Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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 3 du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade coleslaw <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>	Salade Marco Polo <small>(pâtes, surimi, poivron, xérès, mayonnaise)</small>	Velouté aux 8 légumes + croutons	Crêpe au fromage
Petit salé lentilles*	Poisson meunière + citron	Escalope de dinde sauce curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	Couscous végétarien* <small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>	Sauté de bœuf sauce aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>
- <small>Plat complet</small>	Pommes vapeur	Brocolis	- <small>Plat complet</small>	Carottes rissolées
		Yaourt sucré		
Galette des rois <small>GALETTE DES ROIS</small>	Purée de fruits		Purée pomme-banane	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 4 du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Pâté de campagne + cornichon	Velouté de légumes Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc vallée d'Auge sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de poisson sauce ciboulette (sauce : fumet, crème, roux, ciboulette)	Tartiflette végétarienne* (pommes de terre, oignons, béchamel, fromage à tartiflette)	Filet de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass
Coquillettes	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes	Boulgour	- Plat complet	Petit pois
		Fromage blanc aromatisé	-	
Fruit de saison	Liégeois vanille		Ile flotante 	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. »



Restaurant scolaire



Semaine 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Chou-fleur sauce aurore</p> <p>Mayonnaise, concentré tomate</p> 	 <p>Céleri au curry</p> <p>Céleri, curry, mayonnaise</p> 	 <p>Blé à la provençale</p> 	 <p>Potage aux légumes verts</p> 	 <p>Coquillettes monégasques</p> <p>Coquillettes, thon, mayonnaise</p> 
 <p>Chili sin carné*</p>	 <p>Raviolis au saumon sauce tomate*</p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p> 	 <p>Curry de porc</p> <p>Porc, tomates, oignons, ail, gingembre, thym, curcuma</p>	 <p>Sauté de dinde sauce à la diable</p> <p>Oignons, tomate, paprika, tomate, fond brun</p>	<p>Cordon bleu</p>
 <p>Riz*</p> <p>Plat complet</p> 	<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Carottes vapeur</p> 	 <p>Gratin de salsifis et pommes de terre</p> 	 <p>Julienne de légumes sauce tomate</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Purée de fruits</p>



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 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier vinaigrette	Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Potage Dubarry <small>Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouquet garni</small>	Cervelas
Jambon grill sauce forestière <small>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème</small>	Tarte au fromage *	Haché de boeuf sauce échalote <small>(sauce : fond, échalotes, roux)</small>	Aiguillettes de poulet au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	Blanquette de poisson
Semoule	Salade verte* Plat complet	Riz	Coquillettes	Purée d'épinards <small>Epinard, pommes de terre</small>
	Yaourt sucré			
Purée de fruits		Flan au caramel	Fruit de saison	Crêpe au chocolat



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 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Pommes de terre rosa</p>	 <p>Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small></p>	 <p>Salade romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtle</small></p>	 <p>Samoussa aux légumes</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>
 <p>Curry de pois chiches*</p> <p><small>Pois chiches, curry, gingembre, curcuma, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco</small></p>	<p>Paupiettes de veau au jus</p>	 <p>Rôti de dinde sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small></p>	 <p>Porc au caramel</p>	 <p>Filet de colin sauce à la crème <small>Crème, fumet de poisson, roux, ass</small></p>
 <p>Riz*</p> <p><small>Plat complet</small></p>	<p>Flageolet</p>	<p>Petit pois</p>	 <p>Poêlée de légumes asiatique <small>Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousse de soja, bambou</small></p>	 <p>Fondue de poireaux + pommes vapeur</p>
 <p>Yaourt sucré</p>				
	<p>Crème à la vanille</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Beignet aux pommes</p>	 <p>Fruit de saison</p>



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 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	 Céleri rémoulade	 Potage aux carottes Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	Croisillon Dubarry
 Poulet mafé Oignon, carotte, sauce nuac mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète	Lasagne bolognaise*	 Jambon grill sauce suprême (sauce : champignons, oignons, crème, fond de volaille, roux)	 Hachis végétarien à la patate douce* Pommes de terre, patate douce, lentilles verte, sauce tomate	 Filet de poisson meunière + sauce tartare
 Duo de haricots (haricots verts et beurre)	 Plat complet	 Semoule	- Plat complet	 Poêlée Bretonne Choux fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes)
		 Fromage blanc sucré		
 Fruit de saison	Gâteau au chocolat		 Fruit de saison	Mousse au chocolat



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. »