



Restaurant scolaire - BAIS



Semaine 36 du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
|  Concombre à la crème | Melon | Tomates 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  |
| | | | Edam | |
|  Fruit de saison |  Purée pomme fraise |  Fruit de saison | Liégeois vanille | Muffin |



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



* Plats composés Certification environnementale niveau



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP

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 - BAIS



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> | | 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 |
| Frites | Petits pois | Epinards à la béchamel | - | Purée de courgettes |
| | | | Plat complet | |
| | | | Camembert | |
| 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 composés
ertifification
vironnementale niveau



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 - BAIS



Semaine 38 du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | 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 | - | Purée de pdt |
| Mimolette | | | | |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Purée de fruits | Mousse au chocolat | Riz au lait |



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés certification environnementale niveau

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 - BAIS



Semaine 39 du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--------------------|--|----------------------------------|------------------------|
| Pizza aux légumes | Melon | Salade pêcheur <small>Pdt,thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small> | | |
| Nuggets de poisson + dosette de ketchup | Dinde sauce curry | Paupiette de veau au jus | Sauté de poulet sauce forestière | Pâtes à la bolognaise* |
| Pommes de terre sautées | Purée d'épinard | Gratin de légumes | Petits pois | - |
| | | | Crème anglaise | Chanteneige |
| 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
Certification
environnementale niveau
2

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 - BAIS

Semaine 40 du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---------------------------------|----------------------|-----------------------------|--|------------------------|
| Melon | Œufs durs mayonnaise | Carottes rapées vinaigrette | Jambon blanc © | |
| 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 |
| | | | | Edam |
| Fruit de saison | Mousse au chocolat | Yaourt aux fruits | Pâtisserie | Coupelle de fruits |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pèche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 - BAIS



Semaine 41 du lundi 7 octobre au vendredi 11 octobre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Salade italienne <small>Tomates, mozzarella, herbes, citron</small> | Carottes rapées vinaigrette | Concombre vinaigrette | Paté de campagne © | Feuilleté au fromage |
| Lasagnes * <small>Plat complet</small> | Nuggets de volaille + dosette ketchup | Tortellinis végétariennes * | Paupiette de veau sauce échalottes | Filet de poisson sauce ciboulette |
| Salade verte <small>Plat complet</small> | Pommes noisettes | - | Carottes persillées | Riz |
| Raisin | 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
Certification
environnementale niveau

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 - BAIS

Semaine 42 du lundi 14 octobre au vendredi 18 octobre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|-----------------------------|---|---|---|
| | | Taboulé |  Carottes rapées vinaigrette |  Salade composée <small>Riz, salade verte, gruyère, carotte, tomate, maïs</small> |
| Sauté de porc à l'estragon ©  | Filet de poulet à la tomate | Filet de poulet sauce curry | Lasagnes * |  Poisson meunière + citron |
| Semoule | Frites | Epinards à la béchamel | - Plat complet | Pommes vapeur |
| Mimolette | Vache picon | | | |
|  Fruit de saison | Coupelle de fruits |  Fruit de saison | Choux à la vanille | Crème chocolat |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2

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 - BAIS

Semaine 43 du lundi 21 octobre au vendredi 25 octobre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|
|  | | |  | |
| | Taboulé |  Pâtes à la rouille <small>Pâtes, tomates séchées, ail, persil, parmesan</small> |  Piémontaise au jambon © <small>Pdt, jambon, tomate, œuf, oignon, cornichon, mayonnaise</small> | |
| Tortellinis végétariens * |  Sauté de dinde sauce barbecue |  Omelette basquaise | Boulettes de bœuf à la tomate |  Poisson meunière sauce tartare |
| - Plat complet |  Gratin de brocolis |  Poêlée de légumes | Trio de légumes |  Riz  |
| Camembert | | | | Buchette de chèvre |
| Crème au chocolat |  Fruit de saison | Pâtisserie |  Purée pomme banane |  Fruit de saison |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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 - BAIS

Semaine 44 du lundi 28 octobre au vendredi 1 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
|  <p>Salade picorette</p> <p>Mais, carottes, tomates, petits pois, vinaigrette</p> |  <p>Escalope végétale</p> | |  <p>Duo de crudités</p> | <p>Œufs durs mayonnaise</p> |
| <p>Paupiette de veau</p> | <p>Escalope végétale</p> | <p>Lasagne *</p> | <p>Nuggets de volaille + dosette de ketchup</p> |  <p>Colin sauce curry</p>  |
|  <p>Duo de haricots</p>  |  <p>Riz</p> | <p>-</p> <p>Plat complet</p> | <p>Pommes noisettes</p> |  <p>Haricots verts</p>  |
| |  <p>Chanteneige</p> | <p>Gouda</p> | | |
| <p>Pâtisserie</p> | <p>Yaourt aux fruits</p> |  <p>Fruit de saison</p> |  <p>Fruit de saison</p> | <p>Donuts</p> |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés Certification environnementale niveau 2

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. »