



Restaurant scolaire Groupe A



Semaine 45 du lundi 4 novembre au vendredi 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade capri © Pates, jambon, tomate, vinaigrette		 Salade des tropiques Carottes, ananas, surimi, mayonnaise	 Potage de légumes	
Emincés de poulet sauce basquaise 	 Poisson meunière + citron 	 Tomates farcies	 Boulettes de soja sauce forestière	 Colin sauce homardine 
Frites	Pommes vapeur	 Riz	Haricots verts 	Purée de patate douce 
	 Emmental			Gouda
Brownie	Crème caramel	Fruit de saison	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 Groupe A



Semaine 46 du lundi 11 novembre au vendredi 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade piémontaise © Pdt, jambon, tomate, oëuf, oignon, cornichon, mayonnaise	 Salade de betteraves et carottes 	Pizza aux légumes	
	 Aiguillettes de poulet sauce coco	Quiche au fromage Salade verte *	 Gratin de salsifis et pdt au jambon ©	 Filet de poisson blanc à l'italienne 
	  Carottes au beurre	-	-	Boulgour
			Plat complet	Camembert
	 Semoule au lait maison	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	 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 Groupe A



Semaine 47 du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade coleslaw Chou blanc, carottes, vinaigrette	 Salade verte emmental	Velouté de légumes d'hiver	Œufs durs mayonnaise
 Riz au poulet *	Paupiette de veau sauce marengo	 Roti de porc aux herbes ☺	Cordon bleu	 Poisson blanc sauce citron 
- Plat complet	Pennes	 Boulgour à la tomate 	 Butternut au paprika	 Gratin de choux fleur
Madame Loïk				
 Poire	Coupelle de fruits au sirop	 Fruit de saison	Pâtisserie	Yaourt à la vanille
 VÉGÉTARIEN	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge	 Label Rouge
 Label Rouge	<			

Restaurant scolaire Groupe A

Semaine 48 du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade perles de légumes Pates, maïs, petits pois, tomate, poivron, vinaigrette	 (Empty box)	 Taboulé d'ebly Ebly, poivron, petits pois, tomate, maïs, vinaigrette	 Entrée du chef Coquillettes, crevette, tomate, avocat, aneth, mayonnaise	
 Emincés de dinde à la crème	Lasagnes végétariennes *	 Sauté de bœuf sauce barbecue	 Plat du chef ® Porc à l'ananas ®	 Colin sauce curry
 Purée de potiron	- Plat complet	 Duo de haricots à l'ail	 Pommes vapeur	 Poêlée de carottes
	Camembert			Cantafras
Purée de fruits	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Dessert du chef Marbré maison	Eclair à la vanille



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 Groupe A

Semaine 49 du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette		 Salade romaine Pâtes, dinde, emmental, cerfeuil, vinaigrette	 Potage de légumes	
Falafels	 Poisson meunière + sauce tartare	 Filet de poulet à la tomate	Boulettes d'agneau sauce brune	 Lasagnes de saumon *
 Purée de patate douce	 Riz	 Poêlée de choux fleurs et carottes 	Flageolets 	-
	Vache picon			Coulommiers
Purée de fruits	 Fruit de saison	Pain d'épices	Liégeois chocolat	 Fruit de saison



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 Groupe A



Semaine 50 du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Saucisson à l'ail ☺	 Potage de brocolis et de petits pois	 Salade au surimi
Cheeseburger	Paupiette de veau au jus	 Boulettes de bœuf sauce tex mex	 Hachis végétarien *	 Blanquette de poisson
Pommes noisettes + ketchup	Haricots verts sauce maitre d'hôtel 	 Gratin d'épinard	- Plat complet	 Riz aux légumes
Madame Loïk	St Paulin			
Coupelle de fruits au sirop	Madeleines x2	Fruit de saison	Fromage blanc et morceaux de mangue + sucre	 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 Groupe A



Semaine 51 du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Nems au poulet		 Thon, œuf dur mayonnaise 	 Terrine de saumon sauce aneth 	Potage de légumes
Sauté de bœuf sauce navarin	Jambon grill ☺	 Poisson meunière + citron	 Aiguillettes de poulet sauce aux champignons et aux marrons	 Gratin de poireaux au jambon ☺ *
 Petits pois	Purée de pdt	 Batonnière de légumes	 Pommes pin 	-
	Petit moulé ail et fines herbes			Plat complet
Gauffre liégeoise	 Fruit de saison	Pâtisserie	 Dessert de Noël 	 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. »