



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 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

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 Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte
	Poisson meunière	Jambon grill sauce forestière (oignons, champignons, fond, roux, crème)	Chili sin carné Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate	Aiguillettes de poulet à la thaï Marinade thaï, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte
	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

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 	 PLAT VÉGÉTARIEN Tomate vinaigrette	Cervelas		
Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* <small>(Epinard, ricotta, échalillon, 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



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

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



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

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</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</p>	<p>Couscous végétarien*</p> <p>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</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><i>Petit suisse aromatisé</i></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



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp
osés

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	<i>Abricot au sirop</i>	Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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, maïs, vgtte</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>	 Pain doré au beurre + sauce tartare	Jambon grill froid
Ratatouille	Gnocchis* PLAT COMPLET	 Boulgour	 Carottes au beurre	Chips
		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

Plats composés

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. »