



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 4 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 tomates, 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
	<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Tartare</i>	<i>Gouda</i>	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Flan chocolat	Fromage blanc sucré	<i>Purée de fruits</i>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plat
s
co
m

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 <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte</small>
	Poisson meunière	 Jambon grill sauce forestière <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small>	 Chili sin carné <small>Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	 Aiguillettes de poulet à la thaï <small>Marinade thaï, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte</small>
	Ratatouille	Boulgour	Riz	Petits pois
	Edam	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Purée de pommes	Marbré	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plat
s
co
mm

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
Mortadelle	Tomate vinaigrette	Cervelas		
	 Betterave vinaigrette			
Dos de poisson crème de poivron	 Rôti de porc sauce piquante	 Moelleux de poulet à l'échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>		
 Carottes au beurre	Frites	 Brocolis au beurre		
Emmental	Brie	Chanteneige		
Fruit de saison	Purée pommes fraise	Semoule au lait		



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plat
s
co
m

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	Salade Ruzinoise	Melon	Accras de morue
Salade composée	(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)	P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgite		
Sauté de dinde sauce provençale	Cheese burger	Aiguillettes de poulet au jus	Moelleux de poulet sauce barbecue	Boulette de bœuf sauce tomate
Purée de chou-fleur	Pommes rissolées	Dés de tomates, fond brun, oignon		
<i>Bûchette de chèvre</i>	Brie	Frites	Brunoise provençale	Carottes au beurre
Fruit de saison	Beignet	Yaourt pulpé	Saint Paulin	Chanteneige
		Fruit de saison	Liégeois vanille	Yaourt sucré



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP





Plat
s
co
m

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
	 Saucisson sec	Tomate vinaigrette	Betterave vinaigrette	Mortadelle
		Pastèque		
	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
	Carré	Samos	Camembert	Saint Nectaire
	Yaourt sucré	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Petit suisse aux fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plat
s
co
m

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
Taboulé	Salade du pêcheur	Melon	Saucisson sec	Salade Napoli
Betterave vinaigrette	Œuf dur mayonnaise			Salade coleslaw
	Duo de crudité			
Hachis parmentier	Cordon bleu	Blanquette de cœur de colin <small>Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscade, farine, crème, persil, cerfeuil</small>	Jambon grill sauce au curry	Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volatile, roux, sucre, ass.</small>
-	Farfaelles	Riz	Haricots verts à l'ail	Boulgour
PLAT COMPLET				
Mimolette	Madame Loïk	Saint Paulin	Emmental	Samos
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Petit suisse aromatisé	Mousse au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plat
s
co
m

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
Betetrave vinaigrette	Melon	Salade Périgord <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgte</small>	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette
Moelleux de poulet	Filet de poisson sauce oseille	Omelette	Chipolatas	Paupiette de veau
Petit pois carottes	Flageolets	Frites	Coquillettes* PLAT COMPLET	Pommes vapeur
Madame Loik	Bûchette de chèvre	Galette Saint Michel	Chanteneige	Camembert
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Tarte normande	Purée pomme banane



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plat
s
co
m

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

Carottes râpées citronnées	 Salade piémontaise	 Concombre à la crème	Melon	Betterave vinaigrette
	 Tomate mozarella	Céleri rémoulade		
 Moelleux de poulet curry	Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet poivre <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>
Frites	Haricot beurre	Poêlée de légumes	Tortis	 Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
Camembert	Petit moulé	Edam	Gouda	Saint Paulin
Fruit de saison	Petit suisse sucré	Abricot au sirop	Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plat
S
CO
mm

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

UNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Tarte aux fromages	Œufs durs mayonnaise	Salade Napoléon	Salade coleslaw
				Betterave vinaigrette
Sauté de porc sauce échalote	Lasagne bolognaise*	Normandin de veau	Carbonnade de bœuf	Filet de poisson sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes.</small>
Carottes au beurre	Salade verte	Riz	Boullgour	Riz
Emmental	Camembert	Carré frais	Edam	Mimolette
Cookie	Fruit de saison	Purée pomme fraise	Crème au chocolat	Purée de pommes pêche



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plat

S

CO

m

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	Tomate à croquer
	Salade italienne		Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, maïs, vtgte	
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>	 Colin doré au beurre + sauce tartare 	Jambon grill froid
Ratatouille 25% et semoule 75%	Gnocchis* PLAT COMPLET	Frites	Pommes persillées	Chips
Bûchette de chèvre	Petit moulé ail et fines herbes	Brie	Edam	Emmental
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Brownie



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plat
S
CO
mm

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. »