












Restaurant scolaire VEGETARIEN



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette	 PLAT VEGETARIEN Salade de pommes de terre <small>Pommes de terre, tomate, basilic</small>	 Salade composée <small>Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small>	Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce végétarienne* <small>Concentre tomate, concasse de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym céleri</small>	Tarte aux fromages*	Nuggets de blé	Omelette	 Boulette de soja sauce tomate
 Macaronis* <small>PLAT COMPLET</small>	Salade verte*	 Légumes à couscous	 Gratin de courgettes	Riz
Camembert	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Buchette de chèvre	Petit moulé
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Beignet



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp

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 VEGETARIEN



Semaine 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Concombre à la crème	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw <small>Carotte, chou, mayonnaise</small>	 Lentilles ciboulette <small>Lentilles, ciboulette vinaigrette</small>	 Crêpe au fromage
 Hachis parmentier végétarien <small>Lentilles, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre</small>	Boulette de soja sauce tomate	Croc fromage	 Quenelle nature sauce tomate <small>Concentre et concasse de tomate, celeri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>	Omelette aux herbes
- <small>PLAT COMPLET</small>	Flageolets	 Boulgour	 Carottes à la crème	 Petit pois
Gouda	Yaourt sucré	Galette Saint Michel	Chanteneige	Camembert
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp

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 VEGETARIEN



Semaine 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Blé à la provençale	Lentilles ciboulette	Salade Napoli Coquillettes, tomate, maïs, vinaigrette	Tomate vinaigrette
Lentilles à l'indienne* Lentilles, lait de coco, carottes, oignons	Haché de soja sauce provençale	Tofu à la basquaise	Omelette au fromage	Chili sin carné* Haricots rouges, sauce tomate, épices
Semoule*	Ratatouille	Duo de haricots	Poêlée de courgettes	Riz* PLAT COMPLET
Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	Chanteneige	Petit suisse sucré
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats

comp

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 VEGETARIEN



Semaine 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Betterave à l'échalote	 Concombre à la crème	Crêpe au fromage
 Epinard sauce crème* Epinard, crème	Escalope végétale	 Boulette de soja sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	Palet montagnard	 Tofu sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	 Riz cantonnais Riz, petits pois, omelette	 Coquillettes	Haricots verts
Emmental	Petit suisse sucré	Gouda	Samos	Yaourt sucré
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp

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 VEGETARIEN

Semaine 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade Italienne	Céleri rémoulade	Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette
Omelette	Saucisse végétale	Escalope végétale sauce tomate	Méli mélo de légumes <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small>	Tortellini aux légumes sauce tomate <small>Concresse et concasse de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>
Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	Purée de pommes de terre	Boulgour	Riz PLAT COMPLET	- PLAT COMPLET
<i>Petit moulé ail et fines herbes</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Coulommiers</i>	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt sucré</i>
Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats

comp

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 VEGETARIEN



Semaine 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte
Escalope végétale	Nuggets de blé	 Boulette de soja sauce tomate Concentré et concasse de tomate, celeri, carottes, nigons, ail, herbes, foie, roux, ass.	 Tofu miel et thym	 Falafels sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème
Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 Brocolis	 Haricot beurre	 Purée de carottes Carottes, pommes de terre
Edam	Yaourt sucré	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	Croc'lait
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Marbré au chocolat	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

Plats comp

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 VEGETARIEN

L'Ovalie des Saveurs

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI












VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE

AFRIQUE DU SUD

Salade iceberg, avocat, blé  vinaigrette <small>Salade, avocat, blé vinaigrette</small>	 Salade de pois à la menthe <small>Petit pois, menthe, vinaigrette</small>	 Blé provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</small>	 Salade Australienne <small>Salade verte, radis, féta</small>	 Samoussa de légumes
 Boulette de soja chimichuri <small>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</small>	Nuggets de blé	Omelette	Palet montagnard	 Chakalaka <small>Coriandre, huile</small>
 Gnocchis salsa tucó (sauce tomate)	 Purée de butternut <small>Butternut, pommes de terre</small>	 Epinard béchamel	 Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive	- <small>Plat complet</small>
Saint Paulin	Edam	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt sucré
Ananas au sirop	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Kiwi	Moelleux à la fève de tonka



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*
Plats comp

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 VEGETARIEN

Semaine 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette	Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
Cassoulet végétarien haricot blanc, sauce à la tomate, tofu	Raviolis oriental sauce tomate Lentille, poivron, courgettes, tomate, huile d'olive	Haché de soja sauce basquaise	Nuggets de blé	Escalope végétale sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons
- PLAT COMPLET	-	Semoule	Gratin de chou-fleur Chou-fleur, pommes vapeur, béchamel	Haricots verts
Samos	Cantafras	Biscuit	Petit suisse sucré	Gouda
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats









comp

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 VEGETARIEN

Semaine 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise		 Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	Salade de cœur de palmier
 Sauce carbonara végétarienne* Dés de volaille, crème	Tarte aux légumes		 Hachis végétarien Lnetilles, purée de pommes de terre, sauce tomate	Escalope végétale
 Coquillettes*	Salade verte		 Petits pois	
Mimolette	Yaourt sucré		PLAT COMPLET	Emmental
Purée de pommes banane	Fruit de saison		Petit suisse aux fruits	Purée de fruits
			Crêpe au chocolat	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp

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. »