



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI

Betterave vinaigrette

Sauté de poulet sauce basquaise
Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass

Boulgour

Petit suisse sucré

Fruit de saison

MARDI

Œuf dur mayonnaise

Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup

Petits pois

Gouda

Tarte aux pommes

MERCREDI

Céleri rémoulade

Fricadelle sauce tomate
Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes.

Torsades

Yaourt aromatisé

Purée de fruits

JEUDI

Velouté aux 8 légumes
+ croutons

Choucroute
Lnoù a croucroute, pommes vœur, saucisse de strasbourg

-

Emmental

Flan caramel

VENDREDI

Salade Napoli
Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte

Filet de poisson sauce beurre blanc

Carottes persillées

Chanteneige

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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



Semaine 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Crêpe au fromage	 Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vtgte</small>	 Potage Dubarry <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	 Salade coleslaw <small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>
Chipolatas	 Filet de poisson meunière + sauce tartare <small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>	Moelleux de poulet au jus	 Riz cantonnais* <small>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</small>	Hachis parmentier* <small>farine de blé, purée de pommes de terre, sauce tomate</small>
 Lentilles, <small>Lentilles, carottes et oignons</small>	 Haricots verts	Ratatouille	-	-
Brie	Yaourt aromatisé	Crème anglaise	 Camembert	Petit suisse sucré
 Mousse chocolat	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Fruit de saison	 Purée de pomme poire



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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



Semaine 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	Taboulé	 Salade Romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte</small>	 Potage de carottes <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	 Pâté de campagne + cornichon ®
 Coquillettes à la bolognaise* <small>Sauce tomate, haché de bœuf</small>	Pizza aux légumes*	 Jambon grill sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille.</small>	 Filet de poisson ciboulette <small>carottes, poireaux, celeri raves, oignons, tomate, pois chiches.</small>	 Blanquette de dinde
-	Salade verte*	 Gratin de chou-fleur	 Semoule	 Epinard à la crème
Mimolette	Petit suisse sucré	 Yaourt aux fruits	Vache Picon	 Edam
 Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



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



Semaine 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI

Duo de choux

Chou blanc, chou rouge

Coquiflette*

Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons

-

Gouda

Fruit de saison

MARDI

Salade de pommes de terre persil

Escalope viennoise

Poêlée de légumes

Buchette de chèvre

Flan caramel

MERCREDI

Salade Jurassienne

Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgte

Riz à la carbonara

Dés de volaille, riz, crème

-

Yaourt sucré

Poire au sirop

JEUDI

Potage de tomates aux vermicelles

Tomate, légumes, vermicelles

Bœuf bourguignon

Carottes vapeur

Emmental

Fruit de saison

VENDREDI

Duo de crudité

Céleri, carotte, vinaigrette

Filet de poisson sauce Armoricaine

Pommes vapeur

Petit suisse aromatisé

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

Semaine 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	Salade de chou rouge	Endives vinaigrette	Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco	Salade composée
Sauté de poulet sauce crème	Jambon grill au jus	Porc au caramel	Hachis parmentier de poisson*	Cordon bleu
Salsifis au beurre	Purée de pommes de terre	Boulgour	-	Petits pois
Yaourt sucré	Edam	Camembert	Samos	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Purée de pommes poire	Fruit de saison	Flan à la vanille	Muffin aux pépites de 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. »



Restaurant scolaire



Semaine 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaise	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	 Potage de lentilles corails  Lentilles corails, carottes, oignons.	 Carottes râpées  vinaigrette
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	Boulette de boeuf sauce tomate 	 Paupiettes de veau au jus	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>ronce de tomates, épices barbecue, rond voailie, roux, sucre, ass</small>	 Steak haché  sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>
 Riz 	 Haricots verts 	 Poêlée de légumes	 Chou-fleur persillé 	 Semoule 
Petit suisse sucré	Emmental	Galette Saint Michel	Buchette de chèvre	Ail et fines herbes
Fruit de saison	 Mousse au chocolat	 Yaourt sucré	Fruit de saison	 Purée de pommes banane



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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	Terrine forestière + cornichons 	Perles acidulées Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte
Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	Poisson pané + citron	Filet de dinde crousty 	Aiguillette de poulet sauce au marron 	Boulette de boeuf sauce tomate Concentré et concasse de tomate, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.
-	Haricot beurre	Purée de patate douce 	Pommes pin 	Carottes vichy
Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Clémentine	Madame Loik 	Gouda
Purée de pommes	Fruit de saison	Carré au chocolat 	Chou vanille sauce au chocolat 	Purée de pomme pêche



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »

