












# Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		 Velouté de légumes <small>Carottes, pot, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche</small>	 Duo de crudité <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgtte</small>
Tortelloni au saumon sauce tomate *	Tarte aux fromages* - Salade verte		 Sauté de dinde basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Hachis parmentier* <small>Purée de pommes de terre, haché de bœuf, sauce tomate, oignons</small>
-	-		Semoule	-
Edam	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison		 Roulé à la confiture de fraise recette du chef	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans gluten

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 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023




LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	Œuf dur mayonnaise		Champignons à la crème	Salade africaine <small>Courtes herbes, maïs, cornes de painlier, avocat, agave</small>
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron		Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, légumes secs, ail, vinaigre, sauce tomate, paprika, coriandre fraîche, beurre de cacahuète, carottes, patate</small>
-	Haricots verts		-	Riz  Petit suisse sucré
Mimolette	Yaourt sucré		Emmental	Gâteau Africain maison choco banane
Gélifié vanille	Fruit de saison		Purée de fruits	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés

\*\* Sans gluten

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 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salade bohème</p> <p><small>Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtls</small></p>		<p>Velouté de légumes verts</p> <p><small>Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes</small></p>	Pâté de campagne + cornichon
<p>Lentilles à l'indienne* - Boulgour</p> <p><small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small></p>	<p>Cordon bleu à la dinde</p>		<p>Saucisse fumée sauce barbecue</p>	Paupiette de veau au jus
-	<p>Pommes persillées au beurre</p>		<p>Jardinière de légumes</p> <p><small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small></p>	<p>Purée de carottes</p>
Tartare ail et fines herbes	Camembert		Petit suisse sucré	Madame Loïk
Fruit de saison	Purée de fruits		Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans gluten

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 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Betterave vinaigrette	Salade paysanne <small>P. de terre, lardons fumés, œuf dur, vgite</small>		Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage
Cassoulet* © <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>		Pâtes bolognaise végétarienne* <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Poisson façon meunière
-	Petits pois / carottes		-	Ratatouille
Camembert	Petit moulé		Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Fruit de saison	Purée de fruits		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



MSC : pêche durable



Plat élaboré par nos chefs

Plats composés

\*\* Sans

gluten

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 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	 Cake salé au thon maison		 Velouté de potiron <small>Potiron, pomme de terre, lait</small>	Taboulé
 Hachis végétarien* <small>Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small>	 Paupiette de veau sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>		 Emincé de dinde sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, fond voaille + veau, roux, ass</small>	 Filet de poisson sauce fumet  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
-	 Carottes rissolées		 Gratin de brocolis <small>Brocolis, pdl, béchamel</small>	 Jardinière de légumes <small>Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)</small>
Chanteneige	Yaourt aromatisé		Petit suisse sucré	Gouda
Gélatifié vanille	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

MSC : pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

Plats composés  
\*\* Sans sucre

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 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Salade Méditerranéenne</b> <small>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgtte</small>	<b>Cervelas</b>		 <b>Macédoine de légumes</b> <small>Haricots verts, fageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b>
 <b>Bœuf bourguignon</b> <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	<b>Poisson façon meunière + citron</b>		 <b>Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard*</b> <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 <b>Saucisse façon rougail ©*</b> <small>Saucisse fumée, coulis de tomates, ail, oignons, épices</small>
 <b>Chou-fleur au paprika</b>	 <b>Duo de haricots</b>		-	 <b>Riz</b>
<b>Vache qui rit</b>	<b>Yaourt sucré</b>		 <b>Panna cotta et son coulis maison</b>	<b>Buchette de chèvre</b>
<b>Velouté aux fruits</b>	<b>Purée de fruits</b>		<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de fruits</b>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats

composés

\*\* Sans

gluten

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 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI

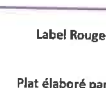
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VEENDREDI

	Céleri rémoulade		Velouté de légumes <small>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</small>	Roulé au fromage
 Joyeuses PÂQUES	Boulette d'agneau	 	Jambon grill ☺ + dosette de ketchup 	Boulgour aux légumes * <small>Boulgour + légumes à la poêle (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>
	Flageolet		Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	-
	Yaourt sucré		Emmental	Brie
	Gâteau de pâques		Roulé au chocolat recette du chef	Purée de Fruits



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. »