





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 carnaval <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	Duo de crudités <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgtte</small>
	Nuggets de blé + dosette de ketchup		Rôti de porc au miel et thym	Quenelle de brochet sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
	Haricots verts		Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
	<i>Petit suisse aux fruits</i>		<i>Gouda</i>	Petit suisse sucré
	Fruit de saison		Fromage blanc sucré	<i>Purée de fruits</i>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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		 PLAT VÉGÉTARIEN	Concombre à la crème		Salade tricolore Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte
	Poisson meunière			Chili sin carné Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate		Aiguillettes de poulet à la thai Marinade thai, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte
	Ratatouille			Riz		Petits pois
	Edam			Vache qui rit		Yaourt aromatisé
	Fruit de saison			 Gâteau au chocolat et framboises maison		Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce








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			
Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* <small>(Epinard, ricotta, échalillon, huile d'olive, ail, crème fraîche)</small>			
 Purée de pommes de terre	Macaronis* PLAT COMPLET			
<i>Emmental</i>	Yaourt sucré			
Fruit de saison	<i>Purée pommes fraise</i>			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce












*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>		 Melon	Accras de morue
 Tortellini au saumon*	Cheese burger		 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>
 Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small> PLAT COMPLET	Pommes rissolées		Riz	 Carottes au beurre
Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré		Saint Paulin	Yaourt sucré
Purée pomme-pêche	 Cookie aux pépites de chocolat maison		Liégeois vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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

 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Salade piémontaise <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>		Betterave vinaigrette	Mortadelle
 Lentilles à l'indienne <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Paupiette de veau		Raviolis*	Poisson meunière
Riz	Petit pois		-	 Courgettes à la tomate
Edam	Yaourt sucré		Camembert	Petit suisse aux fruits
Flan caramel	Fruit de saison		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 composés
** Sans sauce

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 <small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Cake salé tomate pesto maison		Salade grecque <small>Concombre, tomate, féta</small>	Salade Napoli <small>(pâtes, tomate, mais vinaigrette)</small>
Sauté de porc à la dijonnaise <small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small>	Cordon bleu		Couscous végétarien* <small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>	Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
Carottes persillées	Ratatouille		Semoule* PLAT COMPLET	Poêlée de légumes
Mimolette	Madame Loïk		Emmental	Petit suisse sucré
Purée de pommes fraise	Yaourt aromatisé		Mousse 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 sauce

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

 <p>Quinoa printanier</p> <p>Quinoa, carotte, tomate, vgtte</p>	<p>Melon</p>		 <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p>
 <p>Jambon grill sauce forestière</p> <p>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème</p>	 <p>Boulette de poulet à la tomate</p> <p>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</p>		 <p>Sauce bolognaise végétarienne*</p> <p>Egréné de soja, sauce tomate</p>	 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>
<p>Petit pois carottes</p>	<p>Flageolets</p>		<p>Coquillettes*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Pommes vapeur</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Bûchette de chèvre</p>		<p>Chanteneige</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée de fruits</p>		<p>Tarte normande</p>	<p>Purée pomme banane</p>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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>		Melon	Betterave vinaigrette
Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égrené de soja.)</small>	Poisson meunière + citron		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		Tortis	Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
Camembert	Petit moulé		Gouda	Yaourt sucré
Purée pomme abricot	Fruit de saison		Panna cotta à la fleur d'oranger recette du chef	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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

 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Melon		 Salade Napoli <small>Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Tajine de pois chiches, abricots* <small>Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche</small>	Lasagne bolognaise*		 Filet de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	 Filet de poisson sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes.</small>
Semoule* <small>PLAT COMPLET</small>	-		Haricots verts	Riz
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé		Edam	Mimolette
Cookie	Purée de fruits		 Roulé à la confiture recette du chef	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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		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>		Poisson meunière + sauce tartare	Jambon grill froid
Ratatouille	Gnocchis* PLAT COMPLET		Carottes au beurre	Chips
Bûchette de chèvre	Petit moulé ail et fines herbes		Petit suisse sucré	Emmental
Purée pomme banane	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Brownie



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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. »