



Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 PLAT VÉGÉTARIEN 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>
 FÉRIÉ	Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Sauté de dinde sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Rôti de porc au miel et thym	Fish and chips
	 Haricots verts	 Semoule	 Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
		Tartare	Gouda	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Flan chocolat	Fromage blanc sucré	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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 Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte
	Poisson meunière	 Jambon grill sauce forestière (oignons, champignons, fond, roux, crème)	 Chili sin carné Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate	 Aiguillettes de poulet à la thaï Marinade thaï, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte
	Ratatouille	Boullgour	 Riz	Petits pois
	Edam			 Yaourt aromatisé
	 Fruit de saison	Purée de pommes	Marbré	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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	 Tomate vinaigrette	Cervelas		
Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* <small>(Epinard, ricotta, échalion, huile d'olive, ail, crème fraîche)</small>	 Moelleux de poulet à l'échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>		
 Purée de pommes de terre	Macaronis* PLAT COMPLET	 Brocolis au beurre		
Emmental	 Yaourt sucré	Chanteneige		
Fruit de saison		Semoule au lait		



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats compo sés
** Sans

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

 Carottes râpées vinaigrette 
 Tortellini au saumon*
 Sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
PLAT COMPLET
Bûchette de chèvre
Purée pomme-pêche

MARDI

 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>
Cheese burger
Pommes rissolées
Beignet

MERCREDI

 Salade Ruzinoise <small>P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte</small>
Aiguillettes de poulet au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>
Ratatouille
 Fruit de saison

JEUDI

 Melon
 Falafels sauce au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>
 Riz 
Saint Paulin
Liégeois vanille

VENDREDI

Accras de morue
 Jambon grill au caramel <small>Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel</small>
 Carottes au beurre 
Yaourt sucré



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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
 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> 	<p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Mortadelle</p>
<p>Lentilles à l'indienne</p>  <p>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</p>	<p>Paupiette de veau</p>	<p>Sauté de porc au jus</p> <p>Dés de tomates, fond brun, oignon</p>	<p>Raviolis*</p>	<p>Poisson meunière</p>
 <p>Riz</p>	<p>Petit pois</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>-</p>	<p>Courgettes à la tomate</p>
<p>Edam</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Samos</p>		<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Flan caramel</p>		<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Purée de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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
<p>Taboulé</p> <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p> Salade du pêcheur</p> <p>P.de Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p></p>	<p> Salade grecque</p> <p>Concombre, tomate, féta</p>	<p> Salade Napoli</p> <p></p> <p>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</p>
<p> Sauté de porc à la dijonnaise</p> <p>(moutarde, fond, oignons, roux)</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p> Blanquette de poisson</p> <p>Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscade, farine, crème, persil cerfeuil</p>	<p> Couscous végétarien*</p> <p>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</p>	<p> Moelleux de poulet sauce barbecue</p> <p>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</p>
<p> Carottes persillées</p> <p></p>	<p>Ratatouille</p>	<p>Riz</p>	<p> Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
	<p><i>Madame Loïk</i></p>	<p><i>Petit suisse aromatisé</i></p>	<p><i>Emmental</i></p>	
<p>Purée de pommes fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

chefs

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>Salade Mexicaine</p> <p>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte</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>Omelette</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>Haricots verts</p>	 <p>Coquillettes*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Pommes vapeur</p>
	<p>Bûchette de chèvre</p>	<p>Galette Saint Michel</p>		<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Fruit de saison</p>	 <p>Purée de fruits</p>	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Tarte normande</p>	<p>Purée pomme banane</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés

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





RESTAURATION
GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

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>	 Concombre à la crème 	Melon	 Betterave vinaigrette 
 Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égrené de soja.)</small>	Poisson meunière + citron	 Sauté de porc au jus <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>
-	Haricot beurre	 Boulgour	 Tortis	 Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
 Camembert			Gouda	
Purée pomme abricot	Fruit de saison	Abricot au sirop	Liégeois à la vanille	Fruit de saison










Label Rouge

Haute valeur environnementale

Produit Bleu Blanc Cœur

Produit biologique

Plats composés





Plat élaboré par nos chefs

MSC : pêche durable

Produit AOP

** Sans

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 Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Melon	 Tomate monégasque (tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)	 Salade Napoli Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette 
 Tajine de pois chiches, abricots* Courgettes, légumes, abricots, sauce tajine, pois chiche	Lasagne bolognaise*	 Rôti de de porc sauce échalote Fond, échalotes, roux, ass	 Filet de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	 Filet de poisson sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes,
 Semoule* PLAT COMPLET	-	 Purée de brocolis Brocolis, pommes de terre	 Haricots verts	Riz
	Yaourt aromatisé	Carré frais	Edam	
Cookie	Purée de fruits	Purée pomme fraise	 Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans

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

 <p>Pâté de campagne + cornichon</p>	 <p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Melon</p>	 <p>Salade carnaval</p> <p><small>Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, maïs, vgte</small></p>	<p>Tomate à croquer</p>
 <p>Normandin de veau au jus</p> <p><small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small></p>	 <p>Sauce tomate*</p> <p><small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small></p>	 <p>Sauté de dinde sauce orientale</p> <p><small>Purée de tomate, épices marocaines, carottes, oignons, ail, fond, roux, ass</small></p>	<p>Poisson meunière + sauce tartare </p>	<p>Jambon grill froid</p>
<p>Ratatouille</p>	<p>Gnocchis*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	 <p>Boulgour</p>	 <p>Carottes au beurre </p>	<p>Chips</p>
	<p><i>Petit moulé ail et fines herbes</i></p>	<p>Fromage blanc sucré</p>	<p><i>Petit suisse sucré</i></p>	
<p>Purée pomme banane</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Brownie</p>



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



Produit Bleu Blanc
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
composés
** Sans

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. »