



Restaurant scolaire



Semaine 16 du lundi 17 avril au vendredi 21 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaise	 Blé à la provençale 3 fois dans la période : entrée chaude?	 Chou à l'alsacienne Chou blanc, gruyère, jambon, vgte	 Macédoine mayonnaise Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Cervelas
 Haché de bœuf sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	Poisson meunière + citron	 Jambon grill sauce normande Jus de pommes, fond brun, base roux, crème	Omelette à la sauce tomate	 Emincé de volaille sauce suprême
Pâtes	 Purée de potiron	 Riz	 Semoule	 Carottes au thym
Velouté aux fruits		Edam		Chanteneige
Mosaïque de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	 Tarte aux pommes recette du chef	Muffin au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Haute valeur environnementale



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 17 du lundi 24 avril au vendredi 28 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vtgte	 Salade des carpates P. de terre, dés de volaille, carotte râpée, oignon, persil, vtgte	 Carottes râpées vinaigrette	Pizza aux légumes
Falafels sauce au curry Curry, fond, oignons, roux, ass, crème	Paupiette de veau au jus	 Sauté de poulet sauce provençale Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass	 Chili con carné* - Riz Haché de bœuf, haricots rouges, maïs, poivrons, oignons, tomate	 Filet de poisson sauce citronnée Fumet, crème, pulco citron
 Boulgour	 Epinard béchamel 	 Haricots verts	-	Pommes vapeur
	Camembert	Fromage blanc aux fruits		Buchette mi-chèvre
Purée de pommes pêche	Ananas au sirop		Barre bretonne et crème anglaise	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur
environnementale



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. »