

# 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, corrichons, mayonnaïse</small>	 Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, maïs, vgtte</small>	 Haricots verts vinaigrette	 Duo de crudité  <small>Carotte râpée, céleri râpé, vgtte</small>
 Tortelloni au saumon sauce tomate	Tarte aux fromages* - Salade verte	 Jambon grill sauce normande <small>Jus de pommes, fond brun, base roux, crème</small>	 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>
-	-	Petits pois	Semoule 	-
Edam		 Chanteneige	Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos  
chefs



MSC : pêche durable

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



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes <small>Haricots verts, fageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Champignons à la crème 	Salade africaine <small>Carottes râpées, maïs, cœurs de palmier, avocat, vgt</small>
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron	Steak haché sauce au poivre <small>Fond brun, crème, base roux, poivre</small>	Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, grains de blé dur, légumes, soupe de pois chiches, concentré de tomate, beurre de cacahuète, carottes, pdt</small>
-	Haricots verts	Purée de brocolis	-	Riz 
	Yaourt sucré		Emmental	
Gélatifé vanille	Fruit de saison	Velouté aux fruits	Purée de fruits	Gâteau à la banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade	Salade bohème <small>Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtla</small>	Pizza aux légumes	Salade provençale	Pâté de campagne + cornichon
Lentilles à l'indienne* - Boullgour <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Cordon bleu à la dinde	Filet de poisson saur provençale <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>	Saucisse fumée sauce barbecue	Paupiette de veau au jus
-	Pommes persillées au beurre	Haricots beurre	Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small>	Purée de carottes
	Camembert	Yaourt aromatisé		Madame Loïk
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MBC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
compo  
sés  
\*\*

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, oeuf dur, vgite</small>	 Chou aux raisins 	 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>	 Sauté de poulet aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	 Pâtes bolognaise végétarienne*  <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	 Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes	 Riz	 -	 Ratatouille
-	 Petit moulé	-	 Buchette de chèvre	-
 Fruit de saison	 Purée de fruits	 Fromage blanc à la vanille	 Fruit de saison	 Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés\*\*

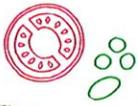


Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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	 Œuf dur mayonnaise	 Salade Indienne <small>Chou blanc, poulet, curry, vgtte</small>	 Salade coleslaw	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>	 Sauté de porc sauce aux poivrons <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Emincé de dinde sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, fond v d'ail + veau, roux, ass</small>	 Filet de poisson sauce fumet  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>
-	Carottes rissolées 	 Boulgour	 Gratin de brocolis  <small>Brocolis, pdt, béchamel</small>	 Jardinière de légumes <small>Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)</small>
	Yaourt aromatisé	Emmental		Gouda
Gélifié vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Tarte aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Océane



HSC : pêche durable



Produit biologique

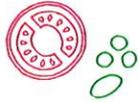


Produit AOP

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



Semaine 14 du lundi 3 avril au vendredi 7 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade Méditerranéenne <small>P. de terre, champignon cru, radis, carotte râpée, vgtte</small>	Cervelas	 Salade de chou rouge <small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small>	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, fèves, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées vinaigrette <small></small>
 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	Poisson façon meunière + citron	 Moelleux de poulet au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	 Gnocchis, béchamel, ricotta, épinard* <small>Gnocchis, béchamel, épinard, ricotta, ail, muscade</small>	 Saucisse façon rougail ©* <small>Saucisse fumée, coulis de tomate, ail, oignons, épices</small>
 Chou-fleur au paprika <small></small>	 Duo de haricots <small></small>	Pommes vapeur	-	 Riz
	Yaourt sucré			Buchette de chèvre
Velouté aux fruits	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos



MSC : pêche durable

Plats composés\*\*

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 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Céleri rémoulade	Salade du Périgord <small>P. de terre, gésiers de volaille, haricots verts, carotte, ciboulette, vgtls</small>	Salade composée	Roulé au fromage
	Boulette d'agneau	Filet de poisson sauce crème <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	Jambon grill @ + dosette de ketchup	Boulgour aux légumes * <small>Boulgour + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>
	Flageolet	Brocolis au beurre	Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	-
		Camembert	Emmental	
	Gâteau de pâques	Fruits au sirop	Fruit de saison	Crème au chocolat



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique

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. »