
























# Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|---|--|--|
|  Betterave vinaigrette<br> |   Œuf dur mayonnaise |    |  Velouté aux 8 légumes<br>+ croustons    |  Croissillon dubarry <br><small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte</small> |
| Sauté de poulet sauce basquaise <br><small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small> |  Nuggets de pois chiches +<br>dosette de ketchup  |  |  Choucroute <br><small>Chou à choucroute, pommes vaeur, saucisse de strasbourg</small> |  Filet de poisson <br>sauce beurre blanc   |
|  Frites au four            |  semoule  |  | -  |  Riz  |
| Petit suisse sucré   |  |   | Emmental   |  |
| Fruit de saison  | Tarte aux pommes   |   | Flan caramel   | Fruit de saison  |



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
comp  
osés


















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 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|--|---|
| <br>Macédoine de légumes<br><small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>                                    | Crêpe au fromage   | <br> | <br>Potage Dubarry<br><small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small> | <br>Salade coleslaw<br><small>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>                       |
| Chipolatas   | <br>Filet de poisson meunière + sauce tartare<br><small>Mayonnaise, oignons, cornichons</small>   |   | <br>Riz cantonnais*<br><small>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</small>      | <br>Hachis parmentier*<br><small>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate</small> |
| <br>Lentilles, <br><small>Lentilles, carottes et oignons</small> | <br>Tagliatelle  |   | -  | -   |
| Brie   | Yaourt aromatisé   |  | <br>Camembert  |   |
| <br>Mousse chocolat   |  |  | crème pralinée   | <br>Purée de pomme poire   |



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC: 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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

| LUNDI                         | MARDI              | MERCREDI | JEUDI                       | VENDREDI                               |
|-------------------------------|--------------------|----------|-----------------------------|--|
| salade de pommes de terre     | Taboulé            |          | Potage de carottes          | salade composée                        |
| Coquillettes à la bolognaise* | Pizza aux légumes* |          | Filet de poisson ciboulette | Blanquette de dinde                    |
| -                             | Salade verte*      |          | Semoule                     | Epinard à la crème<br>Ebly à la tomate |
|                               | Petit suisse sucré |          |                             |  |
| Crème à la vanille            | Fruit de saison    |          | Beignet aux pommes          | Purée de pomme poire                   |



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
comp  
osés



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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|---|---|---|
| <br>Duo de choux <br><br>Chou blanc, chou rouge | Salade de pommes de terre persil <br> |    | <br>crêpe au fromage <br>Tomate, légumes, vermicelles | <br>Duo de crudité<br>Céleri, carotte, vinaigrette |
| <br>Coquiflette*<br>Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons  | Escalope viennoise   |  | <br>Bœuf bourguignon                                  | Filet de poisson sauce Armoricaine                 |
| -  | <br>Poêlée de légumes  |   | <br>purée   | <br>Pommes vapeur                                  |
| <br>Gouda  |   |   |   |   |
| Fruit de saison  | Flan caramel  |   | Barre bretonne  | <br>Purée de fruits                              |



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés
















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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
| Accras de Morue   |  velouté de légumes  |   | carottes rapées maïs<br>vinaigrette   |  Salade composée <br><small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small> |
| Sauté de poulet sauce<br>crème <br><small>Crème, fond, roux, ass</small> |  Tortelli épinards ricotta<br>sauce tomate* <br><small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes,<br/>oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small> |    | Hachis parmentier de<br>poisson* <br><small>Colin, purée de pommes de terre</small> | Cordon bleu  |
| pomme vapeur   | -   |  | -  |  Petits pois  |
|   |    |   | Samos  |  |
|  crème à la vanille  |  fromage blanc aromatisé   |   | Flan à la vanille  | Muffin aux pépites de<br>chocolat  |



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC: pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats  
comp  
osés

*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 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|--|----------|---|--|
| <br>Salade coleslaw<br><small>Chou blanc, carotte, mayonnaise</small> | <br>Taboulé<br><small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>  |          | <br>Potage de lentilles corails<br><small>Lentilles corails, carottes, oignons</small>  | <br>Carottes râpées vinaigrette  |
| <br>Filet de poisson sauce beurre blanc<br><small>Label Rouge</small> | <br>Palet montagnard à la sauce tomate<br><small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small> |          | <br>Moelleux de poulet sauce barbecue<br><small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass.</small> | <br>Steak haché sauce provençale<br><small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small> |
| <br>Riz   | <br>coquille   |          | <br>Chou-fleur persillé   | <br>Semoule  |
|   | Emmental   |          | Buchette de chèvre  |  |
| Fruit de saison   | <br>Mousse au chocolat   |          | Fruit de saison   | <br>yaourt sucré   |



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC: pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\*

Plats comp osés

*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 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023



| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI |
|--|--|---|--|----------|
| <br>Céleri, carotte, vinaigrette                             | <br>P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil | <br>Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil | <br>Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgte   |          |
| <br>Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate |  | <br>Aiguillette de poulet, sauce au marron              | <br>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, ciboulette, ail, herbes, fond, roux, ass. |          |
| -  | <br>Haricot beurre   | <br>Pommes pin  | <br>Carottes vichy   |          |
| <br>Yaourt sucré   | <br>Fruit de saison  | <br>Madame Loik   |  |          |
| <br>Purée de pommes  |  | <br>Chou vanille, sauce au chocolat                     | <br>Purée de pomme pêche   |          |

\* 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. »

