



Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Salade piémontaise P. de terre, * uf, oignon, cornichons, mayonnaise		 Velouté de légumes Carottes, pdt, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche	 Duo de crudité Carotte râpée, céleri râpé, vgtte
 Tortelloni au saumon sauce tomate	Tarte aux fromages* - Salade verte		 Sauté de dinde basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass	 Hachis parmentier* Purée de pommes de terre, haché de b * uf, sauce tomate, oignons
-	-	-	Semoule	-
Edam	-		Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison	-	-	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
** 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 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	 ū uf dur mayonnaise		 Champignons à la crème	 Salade africaine <small>Carottes râpées, mais, c* urs de palmier, avocat, vgte</small>
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron		 Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	 Poulet mafé <small>concentré de tomate, beurre de cacahuète, carottes, pdt</small>
-	Haricots verts		-	 Riz 
	 Yaourt sucré		Emmental	
Gélifié vanille	Fruit de saison		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
** 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 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, vgtte</small>		 Velouté de légumes verts <small>Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes</small>	 Pâté de campagne + cornichon
 Lentilles à l'indienne* - Boulgour <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Cordon bleu à la dinde	 Saucisse fumée sauce barbecue 	 Paupiette de veau au jus	
-	 Pommes persillées au beurre		 Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small>	 Purée de carottes
	Camembert			Madame Loïk
Fruit de saison	Purée de fruits		Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche



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 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Salade paysanne P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte 	 	 Carottes râpées vinaigrette 	 Crêpe au fromage
 Cassoulet* 告 Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate	 Boulette de bœuf sauce forestière Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème		 Pâtes bolognaise végétarienne* Egrené de blé, sauce tomate maison 	 Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes			 Ratatouille
	<i>Petit moulé</i>		<i>Buchette de chèvre</i>	
Fruit de saison	Purée de fruits		Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche



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 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	 ū uf dur mayonnaise		 Velouté de potiron Potiron, pomme de terre, lait	Taboulé
 Hachis végétarien* Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons	Paupiette de veau sauce échalote  Fond, échalotes, roux, ass		 Emincé de dinde sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson sauce fumet  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
-	Carottes rissolées 		 Gratin de brocolis  Brocolis, pdt, béchamel	 Jardinière de légumes Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)
	Yaourt aromatisé			Gouda
Gélifié vanille	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche



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 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	 	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées vinaigrette 
 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	Poisson façon meunière + citron		 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 	 Duo de haricots 		-	 Riz
	Yaourt sucré			Buchette de chèvre
Velouté aux fruits	Purée de fruits		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

* 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 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Céleri rémoulade		 Velouté de légumes <small>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</small>	 Roulé au fromage
	Boulette d'agneau		 Jambon grill 告+ dosette de ketchup	 Boulgour aux légumes * <small>Boulgour + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>
	Flageolet		 Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	-
			<i>Emmental</i>	
	Gâteau de pâques		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

** 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. »