





# Restaurant scolaire





Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

## LUNDI

  
Persillade de  
pommes de terre  
  
Pdt, échalote, persil, vgte

  
Moelleux de poulet sauce  
normande  
  
(sauce : champignons, fumet, crème, roux)

  
Chou-fleur à la béchamel  


Coulommiers

Flan caramel

## MARDI

  
Œuf dur  
mayonnaise

Nuggets de blé + dosette  
ketchup

  
Coquillettes  


Fruit de saison



## MERCREDI








## JEUDI

  
Potage au potiron  


  
Filet de colin sauce  
l'armoricaine  
  
Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass


  
Riz  


Crème au chocolat

## VENDREDI

  
Blé provençal  
Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgte

  
Paupiette de veau  
sauce marengo  
(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de  
tomate, vin blanc, persil, roux)

  
Haricot vert

Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



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 3 du lundi 15 janvier au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Salade coleslaw <small>(Chou, carotte, oignon, mayonnaise)</small>		Velouté aux 8 légumes + croustons	Crêpe au fromage
Petit salé lentilles*	Poisson meunière + citron		Couscous végétarien* <small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small>	Sauté de bœuf sauce aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>
- Plat complet	Pommes vapeur		- Plat complet	Carottes rissolées
Fromage blanc			Petit suisse sucré	
Galette des rois	Purée de fruits		Purée pomme-banane	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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 4 du lundi 22 janvier au vendredi 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte		Macédoine de légumes 	Carottes râpées vinaigrette 
Sauté de porc vallée d'Auge sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux	Boulette de bœuf sauce tomate		Tartiflette végétarienne* (pommes de terre, oignons, béchamel, fromage à tartiflette)	Filet de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass
Coquillettes 	Poêlée campagnarde Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes		- Plat complet	Petit pois
Petit moulé ail et fines herbes			Yaourt sucré	
Fruit de saison	Liégeois vanille		Ile flotante	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 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou-fleur sauce aurore  Mayonnaise, concentré tomate	Céleri au curry  Céleri, curry, mayonnaise		Potage aux légumes verts 	Coquillettes monégasques  Coquillettes, thon, mayonnaise
Chili sin carné*	Raviolis au saumon sauce tomate* Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.		Sauté de dinde sauce à la diable Oignons, tomate, paprika, tomate, fond brun	Cordon bleu
Riz*  Plat complet	- Plat complet		Gratin de salsifis et pommes de terre 	Julienne de légumes sauce tomate
Chanteneige				
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	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 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de cœurs de palmier vinaigrette</p> 	<p>Salade piémontaise</p> <p>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</p>  		<p>Potage Dubarry</p> <p>Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouquet garni</p> 	<p>Cervelas</p>
<p>Jambon grill sauce forestière</p> <p>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass. persil crème</p> 	<p>Tarte au fromage *</p>		<p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</p> 	<p>Blanquette de poisson</p>  
<p>Semoule</p> 	<p>Salade verte*</p> <p>Plat complet</p> 		<p>Coquillettes</p> 	<p>Purée d'épinards</p> <p>Epinard, pommes de terre</p> 
<p>Vache Picon</p>	<p>Yaourt sucré</p> 		<p>Petit suisse aromatisé</p>	
<p>Purée de fruits</p> 			<p>Fruit de saison</p> 	<p>Crêpe au chocolat</p>



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 7 du lundi 12 février au vendredi 16 février 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Pommes de terre rosa 	 Duo de crudités <small>(carottes, céleri, mayonnaise)</small>	 	 Samoussa aux légumes 	Macédoine mayonnaise
 Curry de pois chiches* <small>Pois chiches, curry, gingembre, curcuma, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco</small>	Paupiettes de veau au jus		 Porc au caramel 	 Filet de colin sauce à la crème <small>Crème, fumet de poisson, roux, ass</small>
 Riz* Plat complet	Flageolet		 Poêlée de légumes asiatique <small>Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousse de soja, bambou</small>	 Fondue de poireaux + pommes vapeur
 Yaourt sucré			Petit suisse sucré	
Fruit de saison	Crème à la vanille		 Beignet aux pommes 	 Fruit de saison



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. »




























# Restaurant scolaire

Semaine 8 du lundi 19 février au vendredi 23 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé <small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Mortadelle	 	 Potage aux carottes  <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	Croisillon Dubarry
 Poulet mafé <small>Oignon, carotte, sauce nuac mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète</small>	Lasagne bolognaise*		 Hachis végétarien à la patate douce* <small>Pommes de terre, patate douce, lentilles verte, sauce tomate</small>	 Filet de poisson meunière + sauce tartare
 Duo de haricots <small>(haricots verts et beurre)</small>	 Plat complet	 	- Plat complet	 Poêlée Bretonne <small>Choux fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes)</small>
 Camembert				
 Fruit de saison	Carré au chocolat		 Fruit de saison	Mousse au 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. »