















Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 8 janvier au vendredi 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Persillade de pommes de terre <small>Pdt, échalote, persil, vgte</small>	 Œuf dur mayonnaise 		 Potage au potiron	 Blé provençal <small>Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vgte</small>
 Moelleux de poulet sauce normande <small>(sauce : champignons, fumet, crème, roux)</small>	Nuggets de blé + dosette ketchup		 Filet de colin sauce l'armoricaine <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass</small>	 Paupiette de veau sauce marengo <small>(sauce : fond, concentré de tomate, oignons, dés de tomate, vin blanc, persil, roux)</small>
 Chou-fleur à la béchamel	 Coquillettes Plat complet		Riz 	Haricot vert
Coulommiers	Yaourt sucré		Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré
Flan caramel	Fruit de saison		Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans gluten















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 + croûtons 	Crêpe au fromage
 Petit salé lentilles*	 Poisson meunière + citron 		 Couscous végétarien* <small>Semoule + légumes à l'ajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, aubergines, pois chiches, raisins secs) bouillon</small>	 Sauté de bœuf sauce aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>
- <small>Plat complet</small>	Pommes vapeur		- <small>Plat complet</small>	 Carottes rissolées
Vache qui rit	Brie		Petit suisse sucré	Camembert
Galette des rois 	Purée de fruits		Purée pomme-banane	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

** Sans gluten















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, vgté		 Velouté de légumes Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois	 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	Emmental		 Yaourt sucré	Camembert
Fruit de saison	Liégeois vanille		 Ile flottante	Purée de fruits



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. »



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	Petit suisse sucré		Emmental	Gouda
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 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 6 du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans gluten

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* <small>Plat complet</small>	Flageolet		 Poêlée de légumes asiatique <small>Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs,ousse de soja, bambou</small>	Fondue de poireaux + pommes vapeur
Yaourt sucré	Brie		Petit suisse sucré	Madame Loïk
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
** Sans gluten

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 Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle		 Potage aux carottes  Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni	Croisillon Dubarry
 Poulet mafé Oignon, carotte, sauce nuc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète	Lasagne bolognaise*		 Hachis végétarien à la patate douce* Pommes de terre, patate douce, lentilles verte, sauce tomate	 Filet de poisson meunière + sauce tartare
 Duo de haricots (haricots verts et beurre)	 Plat complet		- Plat complet	Poêlée Bretonne Choux fleur, haricots verts, carottes, pommes de terre rouges et jaunes)
Camembert	Yaourt sucré		Emmental	Cantafrais
Fruit de saison	Gâteau au chocolat		Fruit de saison	Mousse au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



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. »