



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	 Pates fraiches 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



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 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>
- <small>Plat complet</small>	Pommes vapeur		- <small>Plat complet</small>	Carottes rissolées
Vache qui rit	Brie		Petit suisse sucré	Camembert
Galette des rois <small>GALETTE 100% ROIS</small>	Purée de fruits		Purée pomme-banane	Fromage blanc sucré



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
 <p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Taboulé</p> <p><small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>		  <p>Velouté de légumes</p> <p><small>Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois</small></p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p>
<p>Sauté de porc vallée d'Auge</p> <p><small>sauce : pomme, cidre, oignon, fond, roux</small></p>	<p>Boulette de bœuf sauce tomate</p>		 <p>Tartiflette végétarienne*</p> <p><small>(pommes de terre, oignons, béchamel, fromage à tartiflette)</small></p>	 <p>Filet de poulet sauce barbecue</p> <p><small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small></p>
 <p>Coquillettes</p>	<p>Poêlée campagnarde</p> <p><small>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</small></p>		<p>-</p> <p>Plat complet</p>	 <p>Petit pois</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	 <p>Emmental</p>		 <p>Yaourt sucré</p>	 <p>Camembert</p>
 <p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>		 <p>Ile flotante</p>	 <p>Purée de fruits</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 5 du lundi 29 janvier au vendredi 2 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou-fleur sauce aurore <small>Mayonnaise, concentré tomate</small>	 Céleri au curry <small>Céleri, curry, mayonnaise</small>		 Potage aux légumes verts <small>Coquillettes, thon, mayonnaise</small>	 Coquillettes monégasques <small>Coquillettes, thon, mayonnaise</small>
 Chili sin carné*	 Raviolis au saumon sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass.</small>		 Sauté de dinde sauce à la diable <small>Oignons, tomate, paprika, tomate, fond brun</small>	Cordon bleu
 Riz* <small>Plat complet</small>	- <small>Plat complet</small>		  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 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
Salade de cœurs de palmier vinaigrette	Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		Potage Dubarry <small>Chou-fleur, navets, céleri, oignons, pommes de terre, crème bouquet garni</small>	Cervelas
Jambon grill sauce forestière <small>Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass. persil crème</small>	Tarte au fromage *		Aiguillettes de poulet au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	Blanquette de poisson
Pomme noisette	Salade verte* Plat complet		Coquillettes	Purée d'épinards <small>Epinard, pommes de terre</small>
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 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 (carottes, céleri, mayonnaise)		 Samoussa aux légumes	Macédoine mayonnaise
 Curry de pois chiches* Pois chiches, curry, gingembre, curcuma, ail, oignon, carottes, chou-fleur, lait de coco	Paupiettes de veau au jus		 Porc au caramel 	 Filet de colin sauce à la crème  Crème, fumet de poisson, roux, ass
 Riz* Plat complet 	Flageolet		 Poêlée de légumes asiatique Carottes, choux-fleurs, courgettes, brocolis, champignons noirs, pousse de soja, bambou 	 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 complosés

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 nuac 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	Cantafras
 Fruit de saison	Gâteau 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. »