









Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Cake au thon maison		 Crêpe au fromage	 Betterave vinaigrette
	Filet de poisson meunière + citron		 Chili sin carné <small>haricots rouges, egrene de oie, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	 Saucisse aux lentilles <small>Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons</small>
	Pommes vapeur		Riz	-
	Camembert		Chanteneige	Yaourt sucré
	Fruit de saison		Purée de fruits	Muffin au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Galantine de volaille	Œuf dur mayonnaise		Velouté de légumes	Crêpe au fromage
Sauté de poulet sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	Steak haché sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, rôti volaille + veau, roux, ass</small>		Hachis végétarien au potiron* <small>Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small>	Filet de poisson sauce Armoricaine <small>Farinet, tomate, vin blanc, concouture, tomate, roux, ass</small>
Semoule	Carottes persillées		-	Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>
Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré		Gouda	Crème au caramel
Brioche des rois	Fruit de saison		Far aux pruneaux maison	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



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 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	 Pommes de terre Bulgare		 Velouté de légumes	Pâté de campagne + cornichon
 Pâtes bolognaise végétarienne * <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Nuggets de poulet		 Potée bretonne* <small>Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon</small>	 Bœuf bourguignon <small>Bœuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>
-	Ratatouille		-	 Gratin de salsifis <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel</small>
Emmental	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Flan caramel
Velouté aux fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Cocktail de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Samoussa de légumes</p> <p>Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry</p>	 <p>Salade piémontaise</p> <p>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</p>		<p>Pizza au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p>
 <p>Nasi Goreng</p> <p>Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette</p>	 <p>Boulette de bœuf sauce tomate</p> <p>Concentre tomate, oignons, céleri, ail, herbes, roux, ass.</p>		 <p>Filet de poisson sauce beurre blanc</p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass.</p>	 <p>Sauté de porc sauce aigre douce</p> <p>Concentre de tomate, tomate péree, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass.</p>
  <p>Nashi</p>	 <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</p>		<p>Pâtes</p>	 <p>Frites</p>
	<p>Yaourt sucré</p>		<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Camembert</p>
<p>Rocher coco</p>	 <p>Cake aux raisins secs maison</p>		<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 5 du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Velouté de légumes		Cake épinard chèvre maison	Cervelas
Paupiette de veau au jus <small>Fond + roux, oignons, ass</small>	Pâtes à la carbonara*		Couscous végétarien * <small>Semoule + légumes a tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small>	Filet de poisson meunière
Brocolis gratinés <small>Brocolis et fromage</small>	-			Purée de potiron <small>Potiron, pommes de terre</small>
Edam	Petit suisse aromatisé		Vache Picon	Velouté aux fruits
Flan vanille	Purée de fruits		Crêpe au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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 6 du lundi 6 février au vendredi 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade romaine <small>Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgte</small>		 Velouté de butternut <small>Butternut, pommes de terre</small>	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>
 Lentilles à l'indienne <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Cordon bleu à la dinde		 Sauté de bœuf aux épices <small>Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, rona brun, herbes aromatiques</small>	Chipolatas
Riz	Petits pois		 Haricots beurre	 Purée pommes de terre
Camembert	Buchette mi-chèvre		Petit moulé	Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Beignet aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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. »

