



# Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Cake salé végétarien maison  Farine, lait, œuf, tomate, fromage	 Salade composée Riz, gruyère, carotte, maïs, vgtte	 Velouté de légumes Carottes, pdt, oignons, céleri, poireaux, choux-fleurs, haricots verts, purée de tomates, crème fraîche	 Duo de crudité
 Tortelloni au saumon sauce tomate *	Tarte aux fromages* - Salade verte	 Jambon grill sauce normande Jus de pommes, fond brun, base roux, crème	 Sauté de dinde basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass	 Hachis parmentier* Purée de pommes de terre, hachis de bœuf, sauce tomate, oignons
-	-	Petits pois	Semoule	-
Edam	Petit suisse sucré	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP

\*

Plats  
comp

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	VENREDI
Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Champignons à la crème	Salade africaine <small>Carottes râpées, maïs, coeurs 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	Steak haché sauce au poivre <small>Fond brun, crème, base roux, poivre</small>	Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète, carottes</small>
-	Haricots verts	Purée de brocolis	-	Riz 
Mimolette	Yaourt sucré	Vache qui rit	Emmental	Petit suisse sucré
Gélifié vanille	Fruit de saison	Velouté aux fruits	Purée de fruits	Gâteau à la banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats comp

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

 <b>Céleri rémoulade</b> 	 <b>Salade bohème</b> <small>Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgte</small>	<b>Pizza aux légumes</b>	 <b>Velouté de légumes verts</b> <small>Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes</small>	<b>Pâté de campagne + cornichon</b> 
<b>Lentilles à l'indienne* - Boulgour</b> <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	<b>Cordon bleu à la dinde</b>	 <b>Filet de poisson sauce provençale</b>  <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>	 <b>Saucisse fumée sauce barbecue</b> 	<b>Paupiette de veau au jus</b>
	 <b>Pommes persillées au beurre</b>	<b>Haricots beurre</b>	 <b>Jardinière de légumes</b> <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small>	 <b>Purée de carottes</b>
<b>Tartare ail et fines herbes</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Madame Loïk</b>
<b>Fruit de saison</b>	 <b>Gâteau à la fève de Tonka maison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crème au chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats comp

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 <small>P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte</small>	 Chou aux raisins 	 Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage
 Cassoulet* <sup>®</sup> <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	 Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Sauté de poulet aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	 Pâtes bolognaise végétarienne* <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small> 	Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes	 Riz	 -	Ratatouille
Camembert	Petit moulé	Madeleine	Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Fruit de saison	 Entremets à la vanille maison	Fromage blanc à la vanille	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

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	 Œuf dur mayonnaise	 Salade Indienne <small>Chou blanc, poulet, curry, vtgite</small>	 Velouté de potiron <small>Potiron, pomme de terre, lait</small>	Taboulé
	 Hachis végétarien* <small>Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small>	 Paupiette de veau sauce échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>	 Sauté de porc sauce aux poivrons <small>Oignons, poivrons, tomates, romu, ail, herbes, roux, ass</small>	 Emincé de dinde sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass</small>	 Filet de poisson sauce fumet <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small> 
	-	 Carottes rissolées	 Boulgour	 Gratin de brocolis <small>Brocolis, pdt, béchamel</small>	 Jardinière de légumes <small>Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)</small>
	 Chanteneige	Yaourt aromatisé	Emmental	Petit suisse sucré	Gouda
	Gélifié vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits	 Tarte aux pommes recette du chef	Purée de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats comp

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	 Salade de chou rouge <small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small>	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Carottes râpées vinaigrette
 Bœuf bourguignon <small>Boeuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>	Poisson façon meunière + citron	 Moelleux de poulet au curry <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	 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	Pommes vapeur	-	 Riz
<i>Vache qui rit</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Buchette de chèvre</i>
Velouté aux fruits	Purée de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc  
Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\*  
Plats  
comp



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

	 Celeri rémoulade 	 Salade du Périgord	 Velouté de légumes	 Roulé au fromage
		<p>P. de terre, gésiers de volaille, haricots verts, carotte, ciboulette, vgtte</p>	<p>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</p>	
	 Boulette d'agneau	 Filet de poisson sauce crème	 Jambon grillé + dosette de ketchup	 Boulgour aux légumes *
		<p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</p>		<p>Boulgour + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs) bouillon</p>
	 Flageolet	 Brocolis au beurre 	 Poêlée de légumes	-
			<p>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</p>	
	Yaourt sucré	Camembert	Emmental	Brie
	Gâteau de pâques	Fruits au sirop	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 comp

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. »