



# Restaurant scolaire



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Taboulé</p> <p>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p>Salade du pêcheur</p> <p>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Betterave vinaigrette</p>
	<p>Filet de poisson meunière + citron</p>	<p>Moelleux de poulet à la crème</p> <p>Crème, oignons, fond, roux, ass</p>	<p>Chili sin carné</p> <p>haricots rouges, egrene de die, mais, poivrons, oignons, tomate</p>	<p>Saucisse aux lentilles</p> <p>Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons</p>
	<p>Petits pois</p>	<p>Haricots verts</p>	<p>Riz</p>	
		<p>Petit suisse aromatisé</p>		<p>Yaourt sucré</p>
	<p>Liégeois vanille</p>		<p>Purée de fruits</p>	



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



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 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

## LUNDI

 **Salade de chou rouge**

Chou rouge, échalote, pommes, vgtte


**Sauté de poulet sauce forestière**

 Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème

 **Semoule**



**Brioche des rois**

## MARDI

 **Œuf dur mayonnaise**



 **Steak haché sauce barbecue**


Oignons, épices barbecue, rôti volaille + veau, roux, ass

 **Carottes persillées** 

**Fruit de saison**

## MERCREDI

 **Céleri rémoulade** 

 **Rôti de porc sauce moutarde**


Moutarde, fond, oignons, roux, ass

**Boulgour**

**Yaourt aromatisé**

## JEUDI



 **Velouté de légumes**

 **Hachis végétarien au potiron\***


Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons


-

**Mousse au chocolat**

## VENDREDI


**Crêpe au fromage**

 **Filet de poisson sauce Armoricaine**

 Filet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass

 **Poêlée de légumes**

Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons

 **Fruit de saison**



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* 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 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Carottes râpées</b> vinaigrette	 <b>Salade de haricots blancs</b> <small>Haricots blancs, maïs, oignons, ciboulette, vinaigrette</small>	 <b>Salade coleslaw</b> <small>(chou blanc, carottes, mayonnaise)</small>	 <b>Velouté de légumes</b>	<b>Pâté de campagne + cornichon</b>
 <b>Pâtes bolognaise végétarienne *</b> <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	<b>Nuggets de poulet</b>	  <b>Filet de poisson sauce ciboulette</b> <small>Fumet, ciboulette, roux, crème, ass</small>	 <b>Potée bretonne*</b> <small>Saucisse, chou, carotte, pommes vapeur, bouillon</small>	 <b>Bœuf bourguignon</b> <small>Boeuf, carottes, oignons, thym, laurier</small>
-	<b>Ratatouille</b>	<b>Pennes</b>	-	 <b>Gratin de salsifis</b> <small>Salsifis, pommes de terre, béchamel</small>
	<i>Petit suisse sucré</i>			
<b>Velouté aux fruits</b>		<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Flan caramel</b>



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 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>Samoussa de légumes</b></p> <p>Galette riz, oignons, riz, carottes, petits pois, vermicelles de soja, curry</p>	<p><b>Salade piémontaise</b> </p> <p>P. de terre, œuf, oignon, cornichons, mayonnaise</p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b> </p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p><b>Pizza au fromage</b></p>	<p><b>Duo de choux</b> </p> <p>Chou blanc, chou rouge, vgte</p>
<p> <b>Nasi Goreng</b></p> <p>Riz, sauce soja, carotte, petit pois, curry, gingembre, poivrons, ail, omelette</p>	 <p><b>Boulette de bœuf sauce tomate</b> </p> <p>Concentré tomate, oignons, céleri, ail, herbes, romm, roux, ass.</p>	<p><b>Croque-monsieur</b></p>	 <p><b>Filet de poisson sauce beurre blanc</b> </p> <p>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass.</p>	 <p><b>Sauté de porc sauce aigre douce</b> </p> <p>Concentré de tomate, tomate pelée, vinaigre, jus d'ananas, jus de poulet, ass.</p>
  <p><b>Nashi</b></p>	<p> <b>Poêlée campagnarde</b></p> <p>Choux fleurs, carottes, brocolis, courgettes</p>	<p><b>Salade verte</b></p>	<p> <b>Petits pois</b></p>	<p> <b>Pommes vapeur</b></p>
	 <p><b>Yaourt sucré</b></p>			
		<p><b>Crème chocolat</b></p>	<p><b>Ananas au sirop</b></p>	<p><b>Fruit de saison</b></p>



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 5 du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Taboulé</b> <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 <b>Céleri rémoulade</b> 	 <b>Riz au thon</b> <small>Riz, thon, vgtte</small>	 <b>Velouté de légumes</b> 	<b>Cervelas</b>
<b>Paupiette de veau au jus</b>  <small>Fond + roux, oignons, ass</small>	 <b>Pâtes à la carbonara*</b>	 <b>Jambon grill sauce au curry</b> <small>Curry, fond, oignons, roux, ass, crème</small>	 <b>Couscous végétarien *</b> <small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small>	 <b>Filet de poisson meunière</b>
 <b>Brocolis gratinés</b>  <small>Brocolis et fromage</small>		 <b>Carottes rissolées</b> 		 <b>Purée de potiron</b> <small>Potiron, pommes de terre</small>
				<b>Velouté aux fruits</b>
<b>Flan vanille</b>	<b>Purée de fruits</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crêpe au chocolat</b>	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* Plats

composés

és

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 Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgtte	Roulé au fromage	 Velouté de butternut Butternut, pommes de terre	 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise
 Lentilles à l'indienne Lentilles vertes, lait de coco, oignons	Cordon bleu à la dinde	 Filet de poisson sauce citronnée  Fumet, crème, pulco citron	 Sauté de bœuf aux épices  sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, tonno drun, herbes aromatiques	Chipolatas
Riz	Petits pois	 Fondue de poireaux et pommes de terre	 Haricots beurre	 Flageolets à la tomate
				 Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	



Label Rouge



Haute valeur  
environnementale



Produit Bleu Blanc  
Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* 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. »*