



Restaurant scolaire



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Betterave vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade 	 Velouté aux 8 légumes + croustons 	 Salade Napoli  <small>Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgte</small>
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup	Fricadelle sauce tomate  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vœur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
 Boulgour 	 Petits pois	 Torsades 	-	 Carottes persillées 
		Yaourt aromatisé		
Fruit de saison	Tarte aux pommes		Flan caramel	Fruit de saison



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 46 du lundi 13 novembre au vendredi 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Macédoine de légumes</p> <p>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	 <p>Salade du pêcheur</p> <p>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>	  <p>Potage Dubarry</p> <p>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</p>	 <p>Salade coleslaw</p> <p>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</p>
<p>Chipolatas</p>	 <p>Filet de poisson meunière + sauce tartare</p> <p>Mayonnaise, oignons, cornichons</p>	 <p>Moelleux de poulet au jus</p>	 <p>Riz cantonnais*</p> <p>Riz, petits pois, carottes, poivron, omelette, sauce</p>	 <p>Hachis parmentier*</p> <p>Haché de bœuf, purée de pommes de terre, sauce tomate.</p>
 <p>Lentilles,</p> <p>Lentilles, carottes et oignons</p>	 <p>Haricots verts</p>	<p>Ratatouille</p>	-	-
	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Crème anglaise</p>		
 <p>Mousse chocolat</p>		<p>Marbré au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	 <p>Purée de pomme poire</p>



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 47 du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade 	Taboulé 	Salade Romaine <small>Pâtes, dés de dinde, emmental, cerfeuil, vgte</small>	Potage de carottes <small>Chou-fleur, oignons, pommes de terre, crème, bouquet garni</small>	Pâté de campagne + cornichon
Coquillettes à la bolognaise* <small>Sauce tomate, haché de boeuf</small> 	Pizza aux légumes*	Jambon grill sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small> 	Filet de poisson ciboulette <small>carottes, poireaux, céleri raves, oignons, tomate, pois chiches</small>	Blanquette de dinde
-	Salade verte*	Gratin de chou-fleur 	Semoule 	Epinard à la crème
Crème à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de pomme poire



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



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 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo de choux   Chou blanc, chou rouge	 Salade de pommes de terre persil 	 Salade Jurassienne <small>Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte</small>	 Potage de tomates aux vermicelles  <small>Tomate, légumes, vermicelles</small>	 Duo de crudité <small>Céleri, carotte, vinaigrette</small>
 Coquiflette* <small>Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons</small>	Escalope viennoise	 Riz à la carbonara  <small>Dés de volaille, riz, crème</small>	 Bœuf bourguignon	 Filet de poisson sauce Armoricaîne 
-	 Poêlée de légumes	-	 Carottes vapeur 	 Pommes vapeur
		 Yaourt sucré		
Fruit de saison	Flan caramel		Fruit de saison	 Purée de fruits



Label Rouge



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 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	 Salade de chou rouge	Endives vinaigrette	 Soupe de potiron, carottes, gingembre et lait de coco	 Salade composée <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte</small>
 Sauté de poulet sauce crème <small>Crème, fond, roux, ass</small>	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Porc au caramel	 Hachis parmentier de poisson* <small>Colin, purée de pommes de terre</small>	Cordon bleu
 Salsifis au beurre	-	 Boulgour	-	 Petits pois
 Fruit de saison	 Purée de pommes poire	Fruit de saison	Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  Chou blanc, carotte, mayonnaïse	 Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	 Potage de lentilles corails  Lentilles corails, carottes, oignons,	 Carottes râpées vinaigrette 
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	 Palet montagnard à la sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Paupiettes de veau au jus	 Moelleux de poulet sauce barbecue Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass	 Steak haché sauce provençale  Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
 Riz 	 Haricots verts 	 Poêlée de légumes	 Chou-fleur persillé 	 Semoule 
Fruit de saison	 Mousse au chocolat	 Yaourt sucré	Fruit de saison	 Purée de pommes banane



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »



Restaurant scolaire



Semaine 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	 Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	 Terrine forestière + cornichons 	 Perles acidulées Pâtes perlées, surimi, fromage blanc, citron, persil	 Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vtgite
 Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	 Poisson pané + citron	 Filet de dinde crousty 	 Aiguillette de poulet sauce au marron 	 Boulette de soja sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
 -	 Haricot beurre	 Purée de patate douce 	 Pommes pin 	 Carottes vichy
 Yaourt sucré				
	 Fruit de saison	 Carré au chocolat 	 Chou vanille sauce au chocolat 	 Purée de pomme pêche



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »

