



Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette			
Coquillette carbonara* Plat complet	Omelette sauce tomate	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ
-	Haricots verts			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Produit AOP



Certification

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 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Coleslaw	 Persillade de pommes de terre 	Pizza aux légumes	  Concombre à la crème	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise 	 Poisson meunière	Paupiette de veau à la tomate	 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise* 
 Tortis	Ratatouille	Poêlée de courgettes 	  Riz *	- plart complet
 Fruit de saison	 Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

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 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées vinaigrette	Œufs durs mayonnaise 	  Betterave vinaigrette 	 Salade grecque  Concombre, tomate, feta AOP
	 Filet de poisson crème ciboulette 	Filet de poulet à l'échalote 	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Hachis Parmentier*
	 Riz 	 Haricots beurre 	Pommes de terre vapeur 	Salade verte*
	 Yaourt sucré			
		 Semoule au lait	 Fruit de saison	 Purée pomme-abricot



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

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 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes	 Concombre vinaigrette	Mortadelle ©	 Salade soleil <small>Pates, tomates, ciboulette, vinaigrette</small>	 Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard	 Poisson meunière + citron	 Paëlla ©*	Jambon grill au caramel ©
 Purée de chou-fleur	Petit pois 	Ratatouille	- Plat complet	  Boulgour
 Yaourt sucré				Fromage blanc sucré
	 Purée de fruits	 Fruit de saison	Flan patissier	



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

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 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon	Pâté de campagne ©	Tomates vinaigrette	Salade coleslaw	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine © *	Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre	Salade verte *	- Plat complet	Duo de haricots
	Yaourt sucré			
Flan caramel		Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable



Certification

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 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Betterave vinaigrette	 Salade Napoli Pates, tomates; maïs, vinaigrette
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de boeuf sauce tex Mex	 Blanquette de poisson	 Couscous végétarien + boulettes de soja*	 Riz bolognaise
 Purée de panais	Ratatouille	 Courgettes	-	-
			Plat complet	Plat complet
 Fruit de saison	Crème vanille	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Purée de fruit



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Certification

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 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Melon	Pâté de campagne ©	 Taboulé	 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ©	 Filet de poisson sauce oseille 	 Filet de poulet à la crème	 Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne* 	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis	 Semoule	- Plat complet	Petits pois
		 Yaourt sucré		
Biscuit sec	 Purée de fruits		 Fruit de saison	 Purée pomme banane



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certifica

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 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette



Salade piémontaise au jambon




Coleslaw



Salade de maïs

Maïs, salade verte



Melon

Hachis végétarien*



Poisson meunière + citron



Sauté de porc sauce au jus



Burger + dosette de ketchup

Cordon bleu

Salade verte

Haricots beurre




Boulgour




Frites

Gratin de choux fleurs et de pdt




Yaourt sucré



Fruit de saison



Purée de fruits



Donuts

Fruit de saison




Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés

Certification

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 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aioli	Galantine de volaille	 Betterave vinaigrette	Melon
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	 Filet de poisson sauce fumet crème 	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Palet italien
 Carottes au beurre 	 Petits pois	 Poêlée de légumes	 Ebly	  Coquillettes
				 Yaourt sucré
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés

Certification

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. »