













Restaurant scolaire



Semaine 36 du lundi 4 septembre au vendredi 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpée vinaigrette	 Salade de pommes de terre <small>Pommes de terre, tomate, basilic</small>	 Salade composée <small>Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, mais, vgtte</small>	Melon	 Betterave vinaigrette
 Sauce bolognaise* <small>Boeuf, Concentré tomate, concassé de tomate, oignons, ail, herbes, bouillon, carottes, herbe de Provence, thym</small>	Tarte aux fromages*	 Kefta d'agneau aux épices marocaine	Poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
 Macaronis* <small>PLAT COMPLET</small>	Salade verte*	 Légumes à couscous	 Gratin de courgettes	Riz
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Beignet



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 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEendredi
 Concombre à la crème	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw <small>Carotte, chou, mayonnaise</small>	 Lentilles ciboulette <small>Lentilles, ciboulette vinaigrette</small>	 Crêpe au fromage
 Hachis parmentier <small>Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre</small>	 Paupiettes de veau au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	 Jambon grill sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Omelette aux herbes
- PLAT COMPLET	Flageolets	 Boulgour	 Carottes à la crème	 Petit pois
	Yaourt sucré			
Liégeois à la vanille		Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop



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 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Mortadelle	Salade du pêcheur <small>P. de terre, thon, persil, vgtté, mayonnaise</small>	Salade Napoli <small>Coquillettes, tomate, mais, vinaigrette</small>	Tomate vinaigrette
Lentilles à l'indienne* <small>Lentilles, lait de coco, carottes, oignons</small>	Poisson meunière 	Sauté de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	Escalope de volaille aux épices tandoori	Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</small>
Semoule*	Ratatouille	Duo de haricots	Poêlée de courgettes	Riz* PLAT COMPLET
Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		
	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Crème à la vanille



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 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Taboulé Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	 Thon mayonnaise	 Concombre à la crème	Crêpe au fromage
 Epinard sauce crème* Epinard, crème	Cordon bleu Dinde	 Boulette de poulet sauce curry Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème	 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass
Gnocchis* PLAT COMPLET	 Purée de chou-fleur Chou-fleur, pommes de terre	 Riz cantonnais Riz, petits pois, omelette	 Coquillettes	Haricots verts
				Yaourt sucré
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	



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 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small>	Céleri rémoulade	Carottes râpées aux pommes	Betteraves vinaigrette
Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	Knack	Carbonade de bœuf	Méli mélo de légumes <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small>	Tortellini au saumon sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	Purée de pommes de terre	Boulgour	Riz PLAT COMPLET	- PLAT COMPLET
Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Maestro vanille	Fruit de saison



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 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VEVNDREDI

 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Salade coleslaw <small>Carotte, chou, mayonnaise</small>	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise</small>	 Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Salade Mexicaine <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte</small>
 Colin doré au beurre	Paupiette de veau au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	 Jambon grill sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Roti de dinde miel et thym	 Falafels sauce curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>
Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 Brocolis	 Haricot beurre	 Purée de carottes <small>Carottes, pommes de terre</small>
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Marbré au chocolat	Purée de fruits



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

L'Ovalie des Saveurs

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ARGENTINE

ANGLETERRE

AUSTRALIE

AFRIQUE DU SUD

<p>Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette</p> <p><small>Salade, avocat, blé vinaigrette</small></p>	<p>Salade de pois à la menthe</p> <p><small>Petit pois, menthe, vinaigrette</small></p>	<p>Blé provençale</p> <p><small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</small></p>	<p>Salade Australienne</p> <p><small>Salade verte, radis, féta</small></p>	<p>Samoussa de légumes</p>
<p>Moelleux de poulet grillé chimichuri</p> <p><small>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</small></p>	<p>Fish n'chips</p>	<p>Rôti de porc au jus</p> <p><small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small></p>	<p>Chipolatas</p>	<p>Chakalaka</p> <p><small>Poivron, Oignon, Ail, Gingembre, Tomate, Curry, piment, Has chiches, Coriandre, huile</small></p>
<p>Gnocchis salsa tuco (sauce tomate)</p>	<p>Purée de butternut</p> <p><small>Butternut, pommes de terre</small></p>	<p>Epinard béchamel</p>	<p>Salade chaude, riz, mais, tomate, olive</p>	<p>-</p> <p><small>Plat complet</small></p>
<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Kiwi</p>	<p>Moelleux à la fève de tonka</p>



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable




Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés



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 43 du lundi 23 octobre au vendredi 27 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Betterave vinaigrette	Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	Salade composée Riz, laitue, gruyère, carotte, tomate, maïs, vgtte
Cassoulet Saucisse, saucisson à l'ail, lardons, haricot blanc, sauce à la tomate	Raviolis oriental sauce tomate Lentille, poivron, courgettes, tomate, huile d'olive	Haché de bœuf sauce ancienne Oignons, fond volaille + veau, crème, roux, ass	Moelleux de poulet au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	Poisson pané sauce tartare Mayonnaise, oignons, cornichons
- PLAT COMPLET	-	Semoule	Gratin de chou-fleur Chou-fleur, pommes vapeur, béchamel	Haricots verts
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé



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 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>		 Potage de légumes <small>Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet</small>	Cervelas
 Sauce carbonara* <small>Dés de volaille, crème</small>	Tarte aux légumes		 Brandade de poisson <small>Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson</small>	Escalope viennoise
 Coquillettes*	Salade verte		 Petits pois	- PLAT COMPLET
Purée de pommes banane	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Purée de fruits



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. »