




Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

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



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

Certifié

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

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plats
composés

Certifié

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
	 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



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Plus de 1000 composés

Certifié

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



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



Certification environnementale

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

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 <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	 Céleri rémoulade	 Betterave vinaigrette	 Salade Napoli <small>Pates, tomates; maïs, vinaigrette</small>
 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



pêche durable



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 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

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



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 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

Certifié

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 Aïoli	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



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



pêche durable

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. »