








Restaurant scolaire LA COPECHAGNIERE



Semaine 1 du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Cake au thon maison	 Salade du pêcheur <small>P.de Terre, Thon, Curry, Mayo, Aneth, vtgte</small>	  Carottes râpées vinaigrette	 Betterave vinaigrette
	Filet de poisson meunière + citron	 Moelleux de poulet à la crème <small>Crème, oignons, fond, roux, ass</small>	 Chili sin carné <small>Haricots rouges, égrené de blé, mais, poivrons, oignons, tomate</small>	 Saucisse aux lentilles <small>Saucisse de Strasbourg, lentilles, carottes, oignons</small>
	Petits pois	 Haricots verts	Riz	-
	Camembert	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Yaourt sucré
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée de fruits	Muffin au chocolat



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

LUNDI




MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Salade de chou rouge <small>Chou rouge, échalote, pommes, vgtte</small>	Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Velouté de légumes	Crêpe au fromage
 Sauté de poulet sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Steak haché sauce barbecue <small>Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass</small>	 Rôti de porc sauce moutarde <small>Moutarde, fond, oignons, roux, ass</small>	Hâchis végétarien au potiron* <small>Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons</small>	 Filet de poisson sauce Armoricaine <small>Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass</small>
Semoule	 Carottes persillées	Frites	-	 Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>
Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré	Saint Nectaire	Gouda	Mimolette
Brioche des rois	Fruit de saison	Poire au sirop	 Far aux pruneaux maison	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 3 du lundi 16 janvier au vendredi 20 janvier 2023













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce














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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 4 du lundi 23 janvier au vendredi 27 janvier 2023

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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP












Plats composés
** Sans sauce

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 LA COPECHAGNIERE

Semaine 5 du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

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



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce











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 LA COPECHAGNIERE



Semaine 6 du lundi 6 février au vendredi 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette  <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	 Salade romaine <small>Pâtes, dès de dinde, emmental, cerfeuil, vgite</small>	Roulé au fromage	Betteraves vinaigrette	 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>
 Lentilles à l'indienne <small>Lentilles vertes, lait de coco, oignons</small>	Cordon bleu à la dinde	 Filet de poisson sauce citronnée <small>Fumet, crème, pulco citron</small>	 Sauté de bœuf aux épices <small>Sauce tomate, oignons, carottes, 4 épices, fond brun, herbes aromatiques,</small>	Chipolatas
Riz	Petits pois	 Fondue de poireaux et pommes de terre	 Haricots beurre	 Flageolets à la tomate
Camembert	Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré	Petit moulé	Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Purée de fruits



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés
** Sans sauce

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. »

